



VIÑA LANCIANO RESERVA 2012

VARIEDADES:

90% TEMPRANILLO
8% GRACIANO
2% MAZUELO

CRIANZA:

BARRICA ROBLE FRANCÉS 14 MESES
BARRICA ROBLE RUSO 8 MESES
BOTELLA 20 MESES

FINCA:
VIÑA LANCIANO

SITUACIÓN:
RIOJA ALTA (EL CORTIJO)

ALTITUD VIÑEDO:
300 - 600 METROS

SUELO:
CANTOS RODADOS,
GRAVAS Y ARENAS



VARIEDADES:

90% Tempranillo, 8% Graciano y 2% Mazuelo.

VIÑEDO:

Selección de cepas de más de 30 años ubicadas en nuestra finca "Viña Lanciano" vendimiadas manualmente y posteriormente escogidas en mesas de selección por racimo y por grano de modo que únicamente aquellos que están en perfecto estado sanitario logran pasar a la siguiente fase en la elaboración.

CLIMATOLOGÍA:

El ciclo vegetativo 2012 estuvo caracterizado por la ausencia de lluvias en la mayor parte del ciclo así como por las altas temperaturas que ocasionó una disminución considerable de la cantidad de uva recogida respecto a la anterior campaña, que fue también escasa. El 12 de septiembre se recogieron las primeras uvas en nuestra finca Viña Lanciano correspondientes a la variedad Tempranillo, seguido del Mazuelo y finalizando el 3 de octubre con el Graciano. Todas ellas presentaban un excelente estado vegetativo y sanitario.

ELABORACIÓN:

Fermentación en pequeños depósitos troncocónicos de acero inoxidable con largas maceraciones y remontados continuos para conseguir una buena extracción de color.

La fermentación maloláctica tuvo lugar en bodega de roble francés *Tronçaise*.

CRIANZA:

Durante 14 meses en bodega de roble francés *Tronçaise* y 8 meses en bodega de roble ruso procedente del Cáucaso. Afinado en botella durante 20 meses.

NOTAS DE CATA:

Color granate intenso y brillante. Elegantes notas de frutas rojas en licor y negras (mora, grosella), envuelto en notas especiadas de clavo, canela y vainilla. Así como toques minerales cuya característica es común a todos los vinos que proceden de la finca "Viña Lanciano". Se aprecian también notas perfumadas de violetas. En boca tiene una entrada muy amable y sedosa, muy equilibrada con taninos maduros y a la vez con la acidez y estructura necesaria para hacerlo muy persistente. Vino singular de personalidad diferenciada. Un vino elegante y refinado.

ACOMPAÑA A:

Guisos, platos especiados, carpaccios de carne, ahumados y quesos curados.

SERVIR entre 16 y 18° C.

VIÑA LANCIANO, EL ALMA DE LAN