



# LAN XTRÈME ECOLÓGICO CRIANZA 2015

## VARIEDADES:

100% TEMPRANILLO  
CON CERTIFICACIÓN  
ECOLÓGICA

## CRIANZA:

BARRICA NUEVA ROBLE FRANCÉS  
12 MESES  
BOTELLA VARIOS MESES

## FINCA:

VIÑA LANCIANO

## PARCELA:

MANTIBLE ECOLÓGICO

## ALTITUD VIÑEDO:

400 METROS

## PENDIENTE:

DESCENDENTE

## SUELO:

FRANCO ARENOSO



## VARIEDADES:

100% Tempranillo con certificación ecológica.

## VIÑEDO:

Parcela "Mantible Ecológico" (finca Viña Lanciano). Extensión de 5 hectáreas. Altitud de 400 metros con orografía de pendiente descendente en dirección este-oeste. Suelos franco arenosos con abundante presencia de cantos rodados pequeños y medianos.

## CLIMATOLOGÍA:

Un invierno de abundantes precipitaciones dio paso a una primavera y verano secos y cálidos. Durante el ciclo vegetativo 2015, las temperaturas se suavizaron a partir de la segunda mitad de agosto con un notable salto térmico entre el día y la noche, lo que favoreció una maduración polifenólica óptima.

## ELABORACIÓN:

Vendimia manual en pequeños cestos durante los días 11 y 12 de septiembre. Posterior selección por racimo y por grano en doble mesa.

Fermentación alcohólica (FA) con levaduras procedentes de la uva en un depósito semitroncocónico con remontados continuos durante 2-3 semanas para extraer el color de manera óptima. Tras la FA, el vino se descubó y ese sangrado se llevó a una barrica nueva de roble francés, donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica (FM) de manera espontánea.

## CRIANZA:

Durante 14 meses en barrica nueva de roble francés y, a continuación, varios meses de afinado en botella.

Las barricas que se utilizan para vino ecológico solo pueden ser nuevas o haber alojado al menos durante un año vino con certificación ecológica.

## NOTAS DE CATA:

Color granate intenso de capa alta. Predominan los aromas de fruta negra madura como la mora y la grosella, envueltos en notas especiadas de canela, pimienta negra, menta, que aportan al vino una gran complejidad e intensidad aromática. En boca destaca por su volumen, dulzura y estructura a la vez. Tiene un final largo y muy agradable.

## ACOMPAÑA A:

Carnes rojas, ahumados y quesos blandos.

**SERVIR** entre 17 y 19° C.

LA MANIFESTACIÓN EXTREMA DE LA FILOSOFÍA DE LAN  
SOBRE EL RESPETO POR LA MATERIA PRIMA.