



# LAN D-12 2017

VARIEDADES:  
100% TEMPRANILLO

CRIANZA:  
BARRICA NUEVA MIXTA ROBLE  
(FRANCÉS Y AMERICANO) 12 MESES

VIÑEDOS:  
RIOJA ALAVESA (VIÑASPRES) Y RIOJA ALTA (FONZALECHE)

EDAD MEDIA:  
30 AÑOS

SUELO:  
ARCILLOSO-CALCÁREO

Históricamente en LAN, existían vinos que tras la fermentación alcohólica destacaban por su gran intensidad aromática, y eran destinados al *depósito de descube número 12*. D-12 rinde homenaje a esa ubicación especial, que con la añada 2017 alcanza su undécima edición.

## VARIEDADES:

100% Tempranillo.

## VIÑEDO:

Dado que la selección de este vino se lleva a cabo de forma "hedónica", una vez terminada la fermentación alcohólica, cada añada puede tener un origen distinto. La undécima edición es el resultado de una selección procedente de un viñedo de 35 años ubicado en Viñaspre (Rioja Alavesa) y un viñedo de 20 años en Fonzaleche (Rioja Alta).

## CLIMATOLOGÍA:

El ciclo vegetativo 2017 estuvo marcado por un desarrollo temprano. Una primavera suave, con 15 días de adelanto de la brotación respecto a años anteriores. Cabe destacar como fenómeno extraordinario la helada del 28 de abril, que afectó a viñedos de Rioja Alta y Alavesa que mermaron considerablemente su producción. La fuerte sequía de la primavera y el verano parecía que traería uvas con alto grado alcohólico y una madurez fenólica más retrasada. Sin embargo, las lluvias de finales de agosto reactivaron la planta y contribuyeron a conseguir un buen equilibrio madurativo entre azúcares y compuestos polifenólicos. El buen estado vegetativo del viñedo y una sanidad impecable fueron fundamentales para obtener vinos con muy buena intensidad aromática, estructura, color y polifenoles adecuados para la crianza. Las parcelas de las que procede esta undécima edición se vendimiaron los días 21 y 22 de septiembre (Viñaspre) y 26 de septiembre (Fonzaleche).

## ELABORACIÓN:

Fermentación alcohólica (FOH) en depósitos de acero inoxidable a temperatura inferior a 25°C para mantener todo su potencial aromático y conseguir una óptima extracción de materia colorante. Durante el período comprendido entre la FOH y FML se realizó un trabajo de micro-oxigenación y de removido de lías en el depósito de descube para conseguir una óptima estabilización de los compuestos aromáticos y polifenólicos y un mayor volumen en boca, afinando los taninos.

La fermentación maloláctica (FML) tuvo lugar a lo largo de la primavera de 2018.

## CRIANZA:

Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble nuevo americano procedente de los Apalaches (70%) y roble nuevo francés de los bosques de Chateauroux y Loches (30%). Madera seleccionada de grano extrafino y secada de forma natural durante 36 meses para conseguir una madera fina y elegante, que se integra idóneamente con el vino. Una cuidadosa crianza con la que buscamos mantener la fruta intensa y darle la complejidad aromática y afinado necesario.

## NOTAS DE CATA:

Color cereza brillante. Intenso aroma a fruta roja, fresa y frambuesa con un sutil toque de fruta más madura sobre un ligero fondo de tofes y galleta. Los aromas del roble están muy bien integrados con la fruta, proporcionando una nariz muy fina y elegante. En boca se encuentra aterciopelado y suave, mostrándose muy equilibrado y armónico. Taninos muy pulidos y una retronasal a cacao y coco.

## ACOMPAÑA A:

Carnes rojas y a la brasa, ahumados, platos especiados y quesos curados.

**SERVIR** entre 16 y 18° C.

**D - 12 RINDE HOMENAJE AL DEPÓSITO NÚMERO 12, EL FAVORITO DE NUESTROS BODEGUEROS.**

