



## CULMEN RESERVA 2017

VARIETADES:  
89% TEMPRANILLO  
11% GRACIANO

CRIANZA:  
BARRICA ROBLE FRANCÉS 25 MESES  
BOTELLA 22 MESES

FINCA:  
VIÑA LANCIANO

PAGO:  
EL RINCÓN

ALTITUD VIÑEDO:  
491 METROS

PENDIENTE:  
LIGERA

SUELO:  
CANTOS RODADOS



### VARIETADES:

89% Tempranillo, 11% Graciano fruto de una selección de cepas de 60 años del Pago "El Rincón".

### VIÑEDO:

"Pago El Rincón" -parcela de 15 hectáreas - ubicado en la zona sur de nuestra finca "Viña Lanciano" (El Cortijo - Rioja Alta) junto al monte "El Rincón". Altitud de 491 metros con orografía de ligera pendiente. Orientación Norte-Sur con ligera inclinación Noroeste -Suroeste. Vaso tradicional riojano de 3 brazos con 5 pulgares de 2 yemas. Rendimiento de 3.500 kg /ha.

### CLIMATOLOGÍA:

Mediterráneo continental con pluviometría media anual de 400 mm. Contraste térmico entre el día y la noche por la influencia de la Sierra de Cantabria, factor que ayuda a conseguir una óptima maduración y aromas.

**Ciclo vegetativo 2017:** Invierno con temperaturas habituales seguido de una primavera con temperaturas suaves con adelanto de la brotación de 15 días respecto años anteriores. Tras una fuerte sequía en primavera y verano, la planta se reactivó tras las lluvias de final de agosto contribuyendo a conseguir un buen equilibrio madurativo entre azúcares y compuestos polifenólicos. La vendimia en el Pago El Rincón tuvo lugar los días 16 y 17 de septiembre bajo extraordinarias condiciones meteorológicas.

### ELABORACIÓN:

Vendimia manual en pequeños cestos y posterior selección por racimo y por grano en mesas, de modo que únicamente aquellos granos que están en perfecto estado pasan a la siguiente fase de elaboración.

Fermentación alcohólica en pequeños depósitos troncocónicos para garantizar una máxima extracción de color. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés de grano muy fino procedente de los bosques *Tronçaise* y *Jupille*.

### CRIANZA:

En barrica nueva de roble francés de grano muy fino procedente de los bosques *Tronçaise* y *Allier* durante 25 meses. Posteriormente ha permanecido durante 22 meses en botella, afinando sus aromas y redondeando su paladar.

### NOTAS DE CATA:

Color rojo picota muy intenso. Aromas de arándanos, picota madura y casis con toques de monte bajo, hierbabuena, pimienta negra y canela sobre un fondo floral, intensificados por la presencia del Graciano que aporta gran complejidad aromática al Tempranillo. Muy sabroso en boca, con taninos firmes y elegantes, dejando una gran sensación de frescura.

### ACOMPAÑA A:

Carnes rojas y asadas, quesos curados. Un vino para largas sobremesas.

### SERVIR entre 17 y 19° C.

Disponible en formatos de 75 cl y 150 cl.

CULMEN SE ELABORA ÚNICAMENTE EN AÑADAS DE CALIDAD SOBRESALIENTE



www.bodegaslan.com



|                   |                     |            |
|-------------------|---------------------|------------|
| DATOS ANALÍTICOS: | A.T.: 5,33          | A.V.: 0,56 |
| 14% G.A. (%VOL)   | (G/L AC. TARTÁRICO) | PH: 3,53   |
|                   | (G/L AC. ACÉTICO)   | IPT: 66    |
|                   |                     | IC: 13.36  |