



LAN A MANO 2017

VARIETADES:
96% TEMPRANILLO
2% GRACIANO
2% MAZUELO

CRIANZA:
BARRICA ROBLE FRANCÉS 4 MESES
BARRICA ROBLE CÁUCASO 7 MESES

FINCA: VIÑA LANCIANO	PAGO: EL RINCÓN	ALTITUD VIÑEDO: 491 METROS	PENDIENTE: LIGERA	SUELO: CANTOS RODADOS
-------------------------	--------------------	-------------------------------	----------------------	--------------------------



VARIETADES:

96% Tempranillo, 2% Graciano y 2% Mazuelo fruto de una selección cepas de 50 a 60 años.

VIÑEDO:

“Pago El Rincón- 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: Ciclo marcado por un desarrollo temprano. Primavera suave con un adelanto de la brotación de 15 días respecto a años anteriores. Tras una fuerte sequía en la primavera y verano, con las lluvias de finales de agosto, la planta se reactivó y contribuyó a conseguir un buen equilibrio madurativo entre azúcares y compuestos polifenólicos.

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 maloláctica en barrica nueva de roble francés que finalizó en la primavera del año siguiente. Durante el período entre la fermentación alcohólica y maloláctica se removieron sus lías semanalmente para lograr un mayor volumen en boca, consiguiendo un vino más sedoso y amable.

CRIANZA:

Durante 4 meses en barrica de roble francés nuevo procedente de bosques de *Jupille* y *Tronçaise*, seguido de 7 meses en roble nuevo del Cáucaso.

NOTAS DE CATA:

Color granate, alta capa y brillante. Aromas de fruta negra muy madura, ciruela, mora, grosella, envuelto todo en notas especiadas como el clavo o la canela. A medida que agitamos la copa aparecen notas de café, chocolate negro, tabaco y por supuesto ese toque mineral tan característico de la finca Viña Lanciano. Muy estructurado, potente, amplio, carnoso, de gran volumen en boca y que nos deja un grato y largo recuerdo. Es un vino de gran personalidad, fiel reflejo del terruño del cual procede.

ACOMPAÑA A:

Carpaccios de carne, carnes rojas asadas y a la brasa. Excelente para una larga sobremesa.

SERVIR entre 17 y 19° C.

EDICIÓN LIMITADA DE 29.300 BOTELLAS

f i t y o
www.bodegaslan.com



DATOS ANALÍTICOS:	A.T.: 5,63	A.V.: 0,54			
14% G.A. (%VOL)	(G/L AC. TARTÁRICO)	PH: 3,58	(G/L AC. ACÉTICO)	IPT: 66	IC: 15,51