



LAN A MANO 2018

VARIEDADES:
87% TEMPRANILLO
10% GRACIANO
3% MAZUELO

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

FINCA:
VIÑA LANCIANO

PAGO:
EL RINCÓN

ALTITUD VIÑEDO:
491 METROS

PENDIENTE:
LIGERA

SUELO:
CANTOS RODADOS



VARIEDADES:

87% Tempranillo, 10% Graciano y 3% Mazuelo fruto de una selección cepas de 45 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 2018: El invierno fue más frío y lluvioso de lo habitual, seguido de una primavera con condiciones muy variables durante abril y mayo y un mes de junio lluvioso que provocó que el índice hídrico fuera superior a la media histórica. La suavidad de las temperaturas provocó que el ciclo se retrasase respecto a otros años, con un comienzo y final de vendimia más tardíos, teniendo lugar en Viña Lanciano del 21 de septiembre al 12 de octubre.

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 7 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 25.770 BOTELLAS

f i t v o
www.bodegaslan.com



DATOS ANALÍTICOS:	A.T.: 5,93	A.V.: 0,65
14% G.A. (%VOL)	(G/L AC. TARTÁRICO)	PH: 3,54
	(G/L AC. ACÉTICO)	IPT: 67
		IC: 12,89