



# LAN A MANO 2019

VARIEDADES:  
88% TEMPRANILLO  
12% GRACIANO

CRIANZA:  
BARRICA ROBLE FRANCÉS 11 MESES  
BARRICA ROBLE CÁUCASO 6 MESES

FINCA:  
VIÑA LANCIANO

PAGO:  
EL RINCÓN

ALTITUD VIÑEDO:  
491 METROS

PENDIENTE:  
LIGERA

SUELO:  
CANTOS RODADOS



## VARIEDADES:

88% Tempranillo, 12% Graciano 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 2019:** Las temperaturas medias fueron superiores a lo habitual. Tras un invierno seco, las precipitaciones de la época primaveral permitieron una correcta brotación ya que fueron repartidas y bien asimiladas por el viñedo, aunque la cantidad anual acumulada fue menor que otros años. La maduración llegó en fechas habituales y la vendimia se desarrolló con en perfectas condiciones meteorológicas, comenzando el 13 de septiembre con la variedad Tempranillo y finalizando el día 2 de octubre con el Graciano. El tamaño menor de las bayas dio lugar a vinos concentrados y con alta intensidad colorante.

## 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 11 meses en barrica de roble francés nuevo procedente de bosques de *Jupille* y *Tronçaise*, seguido de 6 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 35.220 BOTELLAS**

---

f i t y o  
www.bodegaslan.com



DATOS ANALÍTICOS:	A.T.: 5,3	A.V.: 0,77
14% G.A. (%VOL)	(G/L AC. TARTÁRICO)	PH: 3,49
	(G/L AC. ACÉTICO)	IPT: 66
		IC: 14.31