



LAN XTRÈME ECOLÓGICO CRIANZA 2016

VARIEDADES:

100% TEMPRANILLO
CON CERTIFICACIÓN
ECOLÓGICA

CRIANZA:

BARRICA NUEVA ROBLE FRANCÉS
14 MESES
BOTELLA VARIOS MESES

FINCA:

VIÑA LANCIANO

PARCELA:

MANTIBLE ECOLÓGICO

ALTITUD VIÑEDO:

400 METROS

PENDIENTE:

DESCENDENTE

SUELO:

FRANCO ARENOSO



VARIEDADES:

100% Tempranillo con certificación ecológica.

VIÑEDO:

Parcela "Mantible Ecológico" (finca "Viña Lanciano"). Extensión: 5 hectáreas. Altitud de 400 metros con orografía de pendiente descendente en dirección Este-Oeste. Suelos franco arenosos con abundante presencia de cantos rodados de tamaño pequeño y mediano.

CLIMATOLOGÍA:

Invierno de abundantes precipitaciones que dio paso a una primavera y verano secos y cálidos. Las temperaturas se suavizaron a partir de la segunda mitad de agosto existiendo un notable salto térmico entre el día y la noche, lo que favoreció una óptima maduración polifenólica.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en pequeños cestos durante los días 11 y 12 de septiembre. Posterior selección por racimo y por grano en doble mesa.

Fermentación alcohólica (FA) con levaduras procedentes de la uva en un depósito semitroncocónico con remontados continuos durante 2-3 semanas para obtener una óptima extracción de color. Tras la FA el vino se descubó y ese sangrado se llevó a bodega nueva de roble francés donde hizo la fermentación maloláctica (FM), que tuvo lugar de manera espontánea.

CRIANZA:

Durante 14 meses en bodega nueva de roble francés, seguida de varios meses de afinado en botella.

Las bodegas que se utilizan para vino ecológico solo pueden ser nuevas o haber alojado al menos durante un año vino con certificación ecológica.

NOTAS DE CATA:

Intenso color granate con capa alta. Nariz muy aromática de frutos negros y rojos con pinceladas a hierbas de monte bajo como romero, armonizado con finas notas de bollería y cacao. En boca se muestra poderoso, con gran cuerpo y estructura. Marcado por taninos maduros y un final aromático muy singular que expresa el *terroir* del que procede.

ACOMPAÑA A:

Carnes rojas, ahumados y quesos blandos.

SERVIR entre 17 y 19° C.

LA MANIFESTACIÓN EXTREMA DE LA FILOSOFÍA DE LAN SOBRE EL RESPETO POR LA MATERIA PRIMA.

Una mínima intervención desde el origen para preservar la esencia del terruño. Asimismo, la elaboración en bodega es respetuosa al máximo; no se añade ningún tipo de aditivos al mosto ni al vino, excepto una pequeña cantidad de sulfuroso para evitar la oxidación y microorganismos no deseados.



www.bodegaslan.com



DATOS ANALÍTICOS:

A.T.: **5,8**

A.V.: **0,71**

14% G.A. (%VOL)

(G/L AC. TARTÁRICO)

PH: **3,55**

(G/L AC. ACÉTICO)

IPT: **60**

IC: **9.22**