



LAN XTRÈME ECOLÓGICO CRIANZA 2017

VARIETADES:

100% TEMPRANILLO
CON CERTIFICACIÓN
ECOLÓGICA

CRianza:

BARRICA NUEVA ROBLE FRANCÉS
15 MESES
BOTELLA 12 MESES

FINCA:
VIÑA LANCIANO

PARCELA:
MANTIBLE ECOLÓGICO

ALTITUD VIÑEDO:
400 METROS

PENDIENTE:
DESCENDENTE

SUELO:
FRANCO ARENOSO



VARIETADES:

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:

Ciclo marcado por un desarrollo temprano. Primavera suave con un adelanto de la brotación de 15 días respecto a años anteriores seguidas de un verano seco que finalizó con lluvias, contribuyendo a conseguir un buen equilibrio madurativo entre azúcares y compuestos polifenólicos. El buen estado vegetativo del viñedo y una sanidad impecable fueron fundamentales para obtener vinos con muy buena intensidad aromática, estructura, color y polifenoles adecuados para la crianza.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en pequeños cestos durante los días 11, 12 y 13 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 se depositó en barricas nuevas de roble francés, en las que tuvo lugar la fermentación maloláctica (FM) de forma espontánea.

CRianza:

Durante 15 meses en barrica nueva de roble francés, seguida de un año de afinado en botella.

Las barricas 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:

Color granate con buena capa. Nariz intensa donde destacan las notas especiadas de pimienta negra, nuez moscada, bien integradas con intensos aromas de mora madura y grosella, todo ello armonizado con notas de caramelo toffe y vainilla. En boca se muestra potente y sabroso, muy carnoso y equilibrado. Largo postgusto.

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.**



www.bodegaslan.com



DATOS ANALÍTICOS:

A.T.: 5,7

A.V.: 0,75

13,7% G.A. (%VOL)

(G/L AC. TARTÁRICO)

PH: 3,65

(G/L AC. ACÉTICO)

IPT: 52

IC: 9,1