



LAN XTRÈME ECOLÓGICO CRIANZA 2018

VARIEDADES:

100% TEMPRANILLO
CON CERTIFICACIÓN
ECOLÓGICA

CRIANZA:

BARRICA NUEVA ROBLE FRANCÉS
12 MESES
BOTELLA 12 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:

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.

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 la parcela Mantible ecológico los días 11 y 12 de octubre.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en pequeños cestos de 20 Kg. Posterior selección por racimo y por grano en doble mesa de selección.

Fermentación alcohólica (FA) con levaduras procedentes de la uva en dos depósitos semitronocónicos 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, iniciándose a finales de enero de 2019 y finalizando en mayo del mismo año.

CRIANZA:

Durante 12 meses en bodega 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 intenso. Aromas intensos a arándanos, fruta roja muy madura y mora así como toques licorosos, canela y pimienta. En boca se muestra potente y fresco, sabroso y con un 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.: 5,4

A.V.: 0,64

14% G.A. (%VOL)

(G/L AC. TARTÁRICO)

PH: 3,55

(G/L AC. ACÉTICO)

IPT: 60

IC: 10.23