



VIÑA LANCIANO RESERVA 2015

VARIETADES:

95% TEMPRANILLO
3% GRACIANO
2% MAZUELO

CRIANZA:

BARRICA ROBLE FRANCÉS 14 MESES
BARRICA ROBLE RUSO 7 MESES
BOTELLA 20 MESES

FINCA:

VIÑA LANCIANO

SITUACIÓN:

RIOJA ALTA (EL CORTIJO)

ALTITUD VIÑEDO:

300 - 600 METROS

SUELO:

CANTOS RODADOS,
GRAVAS Y ARENAS



VARIETADES:

95% Tempranillo, 3% Graciano y 2% Mazuelo.

VIÑEDO:

Selección de cepas de más de 30 años ubicadas en nuestra finca "Viña Lanciano" vendimiadas manualmente y posteriormente escogidas en mesas de selección por racimo y por grano de modo que únicamente aquellos que están en perfecto estado sanitario logran pasar a la siguiente fase en la elaboración.

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 2015: invierno con 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:

Fermentación en pequeños depósitos troncocónicos de acero inoxidable con largas maceraciones y remontados continuos para conseguir una buena extracción de color.

La fermentación maloláctica tuvo lugar en barrica de roble francés *Troncaise*.

CRIANZA:

Durante 14 meses en barrica de roble francés *Troncaise* y 7 meses en barrica de roble ruso procedente del Cáucaso. Afinado en botella durante 20 meses.

NOTAS DE CATA:

Color picota madura muy brillante. En nariz aparecen aromas de fruta refinada de frambuesa madura y mora combinado con sutiles notas florales. El aroma se ve ensalzado con toques de clavo, pimienta negra, hoja de té e incluso grafito. Vino profundo en boca, fresco y refinado, con un largo final y taninos aterciopelados.

ACOMPaña A:

Guisos, platos especiados, carpaccios de carne, ahumados y quesos curados.

SERVIR entre 16 y 18° C.

Disponible en formatos de 75 y 150 cl.



www.bodegaslan.com



VIÑA LANCIANO, EL ALMA DE LAN

DATOS ANALÍTICOS:

13,5% G.A. (%VOL)

A.T.: 5,63

(G/L AC. TARTÁRICO)

PH: 3,63

A.V.: 0,7

(G/L AC. ACÉTICO)

IPT: 70

IC: 12.43