



VIÑA LANCIANO RESERVA 2016

VARIEDADES:

95% TEMPRANILLO
3% GRACIANO
2% MAZUELO

CRIANZA:

BARRICA ROBLE FRANCÉS 14 MESES
BARRICA ROBLE RUSO 7 MESES
BOTELLA 18 MESES

FINCA:

VIÑA LANCIANO

SITUACIÓN:

RIOJA ALTA (EL CORTIJO)

ALTITUD VIÑEDO:

300 - 600 METROS

SUELO:

CANTOS RODADOS,
GRAVAS Y ARENAS



VARIEDADES:

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:

Invierno frío seguido de una primavera lluviosa y un verano de altas temperaturas y ausencia de precipitaciones. La excepcional climatología en el periodo de maduración y vendimia favorecieron un óptimo estado sanitario y equilibrio polifenólico del fruto. La vendimia en nuestra Finca Viña Lanciano comenzó el 19 de septiembre, siendo la más temprana de la zona, debido a las excepcionales condiciones de nuestro viñedo, de bajos rendimientos y con suelos muy pobres plagados de cantos rodados que mantienen el calor en torno a la planta y facilitan su maduración.

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 *Tronçaise*.

CRIANZA:

Durante 14 meses en barrica de roble francés *Tronçaise* y 7 meses en barrica de roble ruso procedente del Cáucaso. Afinado en botella durante 18 meses.

NOTAS DE CATA:

Color picota madura muy brillante. Despliega un amplio abanico de aromas bien definidos de fruta roja madura con matices de violetas, tomillo, canela y grafito. En boca se presenta intenso, tremendamente expresivo y a la vez muy armoniosos. Con gran carga frutal y un largo final

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:

A.T.: 5,85	A.V.: 0,84				
13,5% G.A. (%VOL)	(G/L AC. TARTÁRICO)	PH: 3,55	(G/L AC. ACÉTICO)	IPT: 62	IC: 10,33