



7 METROS 2017

VIÑEDOS:
RIOJA ALTA

VARIEDADES:
100% TEMPRANILLO

EDAD:
35-40 AÑOS

CRIANZA:
BARRICA ROBLE ESPAÑOL
(*QUERCUS PYRENAICA*) 18 MESES
BOTELLA 12 MESES

SUELO:
ARCILLOSO-CALCÁREO



VARIEDADES:
100% Tempranillo.

VIÑEDO:

Procedente de una selección de cepas de la parcela de 35 años Los Valles (1.6 ha), Santa Margarita (12 ha) y los Tesos (0.7 has) de edades superiores a los 40 años, situadas en El Cortijo, próximas a nuestra finca Viña Lanciano.

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:

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con muy poca extracción mecánica de manera que el color y los aromas fueron extrayéndose de manera natural a lo largo de la fermentación, obteniéndose así solo los taninos maduros y sedosos. La fermentación maloláctica se realizó muy lentamente, obteniéndose una muy buena estabilización de color y aromas finalizando en diciembre de 2017.

CRIANZA:

En roble español (*Quercus pyrenaica*) procedente de bosques situados en Burgos y en León, de los que solo unos pocos ejemplares alcanzan la altura mínima de 7 metros para poder ser transformados en barricas. Crianza durante 18 meses en 49 barricas seleccionadas, con dos trasiegos intermedias a los 6 y 12 meses de crianza. Afinado en botella durante 12 meses.

NOTAS DE CATA:

Rojo intenso con capa media alta. Aromas a fruta roja en licor integrada con el carácter balsámico aportado por el roble español. Tiene toques de cedro y resina sobre un fondo de sotobosque. Presencia de taninos redondos con una buena estructura en boca, dejando una sensación dulce en boca con sutil recuerdo a caramelo de toffee. Un vino amplio, envolvente y placentero.

ACOMPAÑA A:

Carnes rojas, ahumados, platos especiados y quesos blandos.

SERVIR entre 16 y 18 °C.

7 METROS . LA BÚSQUEDA DE LA MEDIDA



www.bodegaslan.com



DATOS ANALÍTICOS:	A.T.: 5.33	A.V.: 0.79			
13.6% G.A. (%VOL)	(G/L AC. TARTÁRICO)	PH: 3.72	(G/L AC. ACÉTICO)	IPT: 68	IC: 13.82