



7 METROS 2018

VIÑEDOS:
RIOJA ALTA Y RIOJA ALAVESA

VARIEDADES:
100% TEMPRANILLO

EDAD:
35 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, situada en El Cortijo (Rioja Alta), y la parcela de 40 años Castillejo, situada en Viñaspre (Rioja Alavesa).

CLIMATOLOGÍA:

Invierno más frío y lluvioso de lo habitual, asegurando una buena reserva de agua en el suelo para el comienzo de la primavera, que tuvo condiciones muy variables durante abril y mayo, finalizando esta estación con 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.

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 2018.

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 72 barricas seleccionadas, con dos trasiegos intermedias a los 6 y 12 meses de crianza. Afinado en botella durante 12 meses.

NOTAS DE CATA:

Color rojo intenso con capa media alta. Aromas penetrantes a fruta roja en Color granate intenso con buena capa. En nariz predominan los aromas a fruta roja y negra con toques licorosos que dan paso a aromas mentolados, balsámicos, de cedro, resina junto con una sutil nota de café. Boca estructurada y amplia, con un largo y agradable postgusto.

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.: 5.63	A.V.: 0.69		
13.5% G.A. (%VOL)	(G/L AC. TARTÁRICO)	PH: 3.6	(G/L AC. ACÉTICO)	IPT: 65 IC: 11