



LAN CRIANZA 2016

VIÑEDOS:
RIOJA ALTA Y RIOJA ALAVESA

VARIEDADES:
95% TEMPRANILLO
5% MAZUELO

EDAD:
10 - 20 AÑOS

CRIANZA:
BARRICA MIXTA (ROBLE FRANCÉS Y
AMERICANO) 14 MESES
BOTELLA 9 MESES

SUELO:
ARCILLOSO-CALCÁREO



VARIEDADES:

95% Tempranillo, 5% Mazuelo.

VIÑEDO:

Seleccionados de Rioja Alta y Rioja Alavesa con edades comprendidas entre los 10 y 20 años. Suelos arcilloso-calcareos, situados en laderas con buen drenaje y con una buena exposición solar.

CLIMATOLOGÍA:

Invierno frío seguido de una primavera lluviosa y un verano de altas temperaturas y ausencia de precipitaciones. La excepcional climatología en el período final de maduración y vendimia favorecieron un óptimo estado sanitario y equilibrio polifenólico del fruto.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual. Vinificación tradicional, despalillado-estrujado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable. Maceración de 15 días, con remontados continuos para obtener una óptima extracción de color.

CRIANZA:

Durante 14 meses en barricas de tipo mixto (roble americano en duelas y roble francés en fondos) en cuyo empleo LAN es pionera. Afinado en botella durante 9 meses

NOTAS DE CATA:

Color cereza brillante. Aromas intensos a frutos rojos y frutos negros de así como notas a regaliz, especias y pimienta. En boca es sabroso y expresivo. Tiene una entrada muy golosa, envolviendo toda la boca y dejando un largo y agradable postgusto, puesto que tiene unos taninos muy redondos y maduros.

ACOMPaña A:

Entremeses, tablas de embutido, pasta y arroces. Ideal para tomar por copa.

SERVIR entre 17 y 19° C.

Disponible en formatos de 50 cl, 75 cl, 150 cl y 300 cl.

UN VINO PARA LOS QUE SABEN PREMIARSE CADA DÍA

f i t y o
www.bodegaslan.com



DATOS ANALÍTICOS:	A.T.: 4.95	A.V.: 0.51			
13.5% G.A. (%VOL)	(G/L AC. TARTÁRICO)	PH: 3.67	(G/L AC. ACÉTICO)	IPT: 53	IC: 7.47