



# LAN CRIANZA 2017

VIÑEDOS:  
RIOJA ALTA Y RIOJA ALAVESA

VARIEDADES:

95% **TEMPRANILLO**  
3% **MAZUELO**  
2% **GARNACHA**

CRIANZA:

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

EDAD:

**10 - 20 AÑOS**

SUELO:

**ARCILLOSO-CALCÁREO**



## VARIEDADES:

94% Tempranillo, 4% Mazuelo, 2% Garnacha.

## VIÑEDO:

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

## CLIMATOLOGÍA:

Ciclo marcado por un desarrollo temprano. Primavera suave con un adelanto de la brotación de 15 días respecto a años anteriores. Cabe destacar como fenómeno extraordinario la helada ocurrida el 28 de abril, que afectó a viñedos de Rioja Alta y Alavesa mermando considerablemente su producción. Primavera y verano muy secos, que podía afectar a la madurez fenólica. Sin embargo, y debido a las lluvias de finales de agosto, la planta se reactivó y contribuyó 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:

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 (combinación de roble americano en las duelas y francés en los fondos), en cuyo empleo LAN fue pionero seguida de un afinado en botella de 9 meses.

## NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí. Aromas de fruta roja madura (fresa, frambuesa). Notas lácteas y de pastelería envueltas en matices de vainilla, caramelo y canela. En boca es sabroso y expresivo. Tiene una entrada muy golosa, dejando un largo final.

## 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



[www.bodegaslan.com](http://www.bodegaslan.com)



DATOS ANALÍTICOS:	A.T.: <b>4.65</b>	A.V.: <b>0.47</b>			
<b>13.5% G.A. (%VOL)</b>	(G/L AC. TARTÁRICO)	PH: <b>3.73</b>	(G/L AC. ACÉTICO)	IPT: <b>51</b>	IC: <b>7.45</b>