



LAN D-12 2018

VARIEDADES:
100% TEMPRANILLO

CRIANZA:
BARRICA NUEVA MIXTA ROBLE
(FRANCÉS Y AMERICANO) 12 MESES

VIÑEDOS:
RIOJA ALAVESA (LANCIEGO) Y RIOJA ALTA (EL CORTIJO)

EDAD MEDIA:
30-42 AÑOS

SUELO:
ARCILLOSO-CALCÁREO

Históricamente en LAN, existían vinos que tras la fermentación alcohólica destacaban por su gran intensidad aromática, y eran destinados al *depósito de descube número 12*. D-12 rinde homenaje a esa ubicación especial, que con la añada 2018 alcanza su duodécima edición.

VARIEDADES:

100% Tempranillo.

VIÑEDO:

Dado que la selección de este vino se lleva a cabo de forma "hedónica", una vez terminada la fermentación alcohólica, cada añada puede tener un origen distinto. La duodécima edición es el resultado de una selección procedente de un viñedo de 30 años ubicado en Lanciego (Rioja Alavesa) y un viñedo de 42 años ubicado en El Cortijo, próximo a nuestra finca Viña Lanciano.

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. La vendimia en las parcelas de las que tiene origen la duodécima edición de LAN D-12 tuvo lugar los días 8 y 9 de octubre con días de cielo y sol, que permitió que la uva completase su ciclo de maduración de manera óptima, dando lugar a vinos frescos y armoniosos en el paladar.

ELABORACIÓN:

Fermentación alcohólica (FOH) en depósitos de acero inoxidable a temperatura inferior a 25°C para mantener todo su potencial aromático y conseguir una óptima extracción de materia colorante. Durante el período comprendido entre la FOH y FML se realizó un trabajo de micro-oxigenación y de removido de lías en el depósito de descube para conseguir una óptima estabilización de los compuestos aromáticos y polifenólicos y un mayor volumen en boca, afinando los taninos.

La fermentación maloláctica (FML) tuvo lugar a lo largo del mes de marzo de 2019.

CRIANZA:

Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble nuevo americano procedente de los Apalaches (70%) y roble nuevo francés de los bosques de Chateauroux y Loches (30%). Madera seleccionada de grano extrafino y secada de forma natural durante 36 meses para conseguir una madera fina y elegante, que se integra idóneamente con el vino. Una cuidadosa crianza con la que buscamos mantener la fruta intensa y darle la complejidad aromática y afinado necesario.

NOTAS DE CATA:

Color cereza brillante con tonalidades violáceas. Intensos aromas a fruta roja y regaliz característico del Tempranillo con matices de cacao, galleta, ahumado, fruta roja en licor y toques florales. En boca es amplio y sedoso, con buen equilibrio. Largo final y persistente donde permanecen las notas de regaliz y pimienta negra.

ACOMPAÑA A:

Carnes rojas y a la brasa, ahumados, platos especiados y quesos curados.

SERVIR

 entre 16 y 18° C.

Disponible en formato de 75 cl y 150 cl.



**D-12 RINDE HOMENAJE AL DEPÓSITO NÚMERO 12,
EL FAVORITO DE NUESTROS BODEGUEROS.**

f i t y o
www.bodegaslan.com



DATOS ANALÍTICOS:	A.T.: 4.88	A.V.: 0.65			
13.5% G.A. (%VOL)	(G/L AC. TARTÁRICO)	PH: 3.62	(G/L AC. ACÉTICO)	IPT: 61	IC: 9.65