



# LAN GRAN RESERVA 2011

#### VARIETADES:

96% TEMPRANILLO  
2% MAZUELO  
2% GRACIANO

#### CRIANZA:

BARRICA ROBLE AMERICANO Y  
FRANCÉS 26 MESES  
BOTELLA 36 MESES

#### VIÑEDOS:

RIOJA ALTA (HARO, VILLALBA, FONCEA Y EL CORTIJO)

#### EDAD MEDIA:

40 AÑOS

#### SUELO:

ARCILLOSO-CALCÁREO



#### VARIETADES:

94% Tempranillo y 6% Mazuelo.

#### VIÑEDO:

El Tempranillo procedente de viñedos de más de 40 años, seleccionados en la zona de Rioja Alta (Haro, Villalba, Foncea) y las variedades Mazuelo y Graciano proceden de nuestra finca "Viña Lanciano".

#### CLIMATOLOGÍA:

El 2011 fue un año de extraordinaria sequía provocando un gran stress hídrico en el viñedo, dando lugar a bajísimas producciones. Las uvas presentaron un perfecto estado sanitario con alta concentración polifenólica pero muy baja acidez, y pH muy elevados. Destacó la variedad Graciano por su ciclo largo aguantando mejor el clima seco.

#### ELABORACIÓN:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable bajo temperatura controlada con maceración prolongada para asegurar una adecuada extracción de todo el potencial aromático y de los taninos.

#### CRIANZA:

En barricas de roble americano y francés durante 26 meses, seguidos de 36 meses en botella.

#### NOTAS DE CATA:

Rojo granate con ribete rubí. Nariz intensa con notas a fruta negra madura, higo y toques a fruta pasa entremezcladas con notas intensas especiadas y ahumadas. En boca es un vino armonioso, equilibrado, marcado por un tanino amable que nos lleva a una retronasal larga que nos refuerza el aroma de fruta madura y especias.

#### ACOMPaña A:

Todo tipo de carnes especiadas, guisos y caza, así como quesos.

#### SERVIR entre 17 y 19° C.

LA SABIDURÍA QUE OTORGA EL TIEMPO



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



#### DATOS ANALÍTICOS:

13.8% G.A. (%VOL)

A.T.: 5.7

(G/L AC. TARTÁRICO)

PH: 3.57

A.V.: 0.76

(G/L AC. ACÉTICO)

IPT: 60

IC: 9.98