



LAN GRAN RESERVA 2012

VARIEDADES:
94% TEMPRANILLO
6% MAZUELO

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



VARIEDADES:

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 la variedad Mazuelo procede de nuestra finca "Viña Lanciano".

CLIMATOLOGÍA:

Año caracterizado por la ausencia de lluvias en la mayor parte del ciclo vegetativo así como por las altas temperaturas que ocasionó una disminución considerable de la cantidad de uva recogida respecto a la anterior campaña, que fue también escasa.

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:

Color rojo granate con capa alta de intensidad. Predominan los aromas a fruta roja y negra muy madura, así como notas balsámicas, nuez moscada y especias. Sedoso en boca, es un vino armonioso y muy equilibrado.

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



DATOS ANALÍTICOS:	A.T.: 5.55	A.V.: 0.62			
14.0% G.A. (%VOL)	(G/L AC. TARTÁRICO)	PH: 3.60	(G/L AC. ACÉTICO)	IPT: 62	IC: 9.49