



LAN RESERVA 2016

VARIETADES:

95% TEMPRANILLO
5% MAZUELO

CRIANZA:

BARRICA MIXTA (ROBLE FRANCÉS Y
AMERICANO) 20 MESES
BOTELLA 22 MESES

VIÑEDOS:

RIOJA ALTA Y RIOJA ALAVESA

EDAD MEDIA:

MÁS DE 25 AÑOS

SUELO:

ARCILLOSO-CALCÁREO



VARIETADES:

95% Tempranillo, 5% Mazuelo.

VIÑEDO:

Procedentes de viñedos seleccionados en la subzona de Rioja Alta y Alavesa con una media de edad superior a 25 años.

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:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada dejando que no supere los 28°C para no perder los aromas procedentes de la uva. Maceración de 3 semanas con frecuentes remontados para conseguir una buena extracción del color.

CRIANZA:

Durante 20 meses en barricas mixtas – roble americano en las duelas y francés en los fondos- en cuyo empleo LAN es pionera, seguidos de 22 meses de afinado en botella.

NOTAS DE CATA:

Rojo picota intenso con ribetes granates. Aromas de frutas Elegante sinfonía de negras y frutos del bosque así como notas especiadas. El paso por boca es amplio, largo y muy persistente.

ACOMPAÑA A:

Todo tipo de carnes, principalmente caza cocidos y cordero, así como a guisos elaborados.

SERVIR entre 17 y 19° C.

AÑOS DE ESPERA, GUARDADOS PARA UNA BUENA OCASIÓN



www.bodegaslan.com



DATOS ANALÍTICOS:

A.T.: 5.25

A.V.: 0.62

13.5% G.A. (%VOL)

(G/L AC. TARTÁRICO)

PH: 3.59

(G/L AC. ACÉTICO)

IPT: 62

IC: 8.79