



7 METROS 2019

VIÑEDOS:
RIOJA ALTA Y RIOJA ALAVESA

VARIETADES:
100% TEMPRANILLO

EDAD:
38 - 45 AÑOS

CRIANZA:
BARRICA ROBLE ESPAÑOL
(*QUERCUS PYRENAICA*) 18 MESES
BOTELLA 12 MESES

SUELO:
ARCILLOSO-CALCÁREO



VARIETADES:
100% Tempranillo.

VIÑEDO:

“La Canoca” - 5 ha. y 45 años de edad - situada en la parte más alta de San Vicente de la Sonsierra (Rioja Alta), y “Paulejas” -2.8 ha y 38 años de edad - ubicada en Viñaspre (Rioja Alavesa).

CLIMATOLOGÍA:

Año cálido y de escasas precipitaciones, lo que provocó menor vigor en el viñedo y racimos de grano pequeño y poco compactos favoreciendo que una alta concentración tanto de polifenoles como de compuestos aromáticos.

ELABORACIÓN:

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con muy poca extracción mecánica de manera que el color y los aromas fueron extrayéndose de manera natural a lo largo de la fermentación, obteniéndose así solo los taninos maduros y sedosos. La fermentación maloláctica se realizó muy lentamente, obteniéndose una óptima estabilización de color y aromas.

CRIANZA:

En roble español (*Quercus pyrenaica*) procedente de bosques situados en Burgos y en León, de los que solo unos pocos ejemplares alcanzan la altura mínima de 7 metros para poder ser transformados en barricas. Crianza durante 18 meses en 72 barricas seleccionadas, con dos trasiegos intermedias a los 6 y 12 meses de crianza. Afinado en botella durante 12 meses.

NOTAS DE CATA:

Color granate intenso. En nariz predominan los aromas a fruta roja que da paso a matices mentolados, balsámicos, cedro, resina y hierbas frescas así como sutiles notas de café y cacao. En boca se aprecia primero una sensación gustativa compleja que realza la intensidad aromática. Equilibrado y con buena estructura, destaca la presencia de taninos que aportan mayor redondez y carnosidad en boca.

ACOMPAÑA A:

Carnes rojas, ahumados, platos especiados y quesos blandos.

SERVIR entre 16 y 18°C.

7 METROS . LA BÚSQUEDA DE LA MEDIDA

f i t y o
www.bodegaslan.com



DATOS ANALÍTICOS:	A.T.: 5.63	A.V.: 0.76			
13.5% G.A. (%VOL)	(G/L AC. TARTÁRICO)	PH: 3.6	(G/L AC. ACÉTICO)	IPT: 68	IC: 10.78