



# LAN CRIANZA 2019

VIÑEDOS:  
RIOJA ALTA Y RIOJA ALAVESA

VARIETADES:  
93% TEMPRANILLO  
2% MAZUELO  
5% GARNACHA

CRIANZA:  
BARRICA MIXTA (ROBLE FRANCÉS Y  
AMERICANO) 14 MESES  
BOTELLA 9 MESES

EDAD:  
10 - 20 AÑOS

SUELO:  
ARCILLOSO-CALCÁREO



## VARIETADES:

93% Tempranillo, 2% Mazuelo, 5% Garnacha.

## VIÑEDO:

Seleccionados de Rioja Alta y Rioja Alavesa con edades comprendidas entre los 10 y 20 años. Suelos arcilloso-calcareos, situados en laderas con buen drenaje y con una buena exposición solar.

## CLIMATOLOGÍA:

Añada Mediterránea. Año cálido y de escasas precipitaciones lo que fomenta una sanidad y desarrollo fenólico excelente. 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. Añada calificada como Excelente por La DOCa Rioja.

## ELABORACIÓN:

Vendimia manual. Vinificación tradicional, despallado-estrujado.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

Maceración de 15 días con remontados continuos para obtener una óptima extracción de color.

## CRIANZA:

Durante 14 meses en barricas de tipo mixto -roble americano en duelas y roble francés en fondos- en cuyo empleo LAN es pionera. Añadido en botella durante 9 meses.

## NOTAS DE CATA:

Capa media de tono rojo picota. En nariz es intenso y sorprende por su franco aroma de frutos del bosque, fresa, regaliz, toques de vainilla y un poco de canela. Tiene una entrada muy golosa y envuelve toda la boca. Es muy sabroso y aparece en el retrogusto de nuevo la fruta roja, dejando una sensación fresca y armoniosa.

## ACOMPAÑA A:

Entremeses, tablas de embutido, pasta y arroces. Ideal para tomar por copa.

## SERVIR entre 17 y 19° C.

Disponible en formatos de 50 cl, 75 cl, 150 cl y 300 cl.

UN VINO PARA LOS QUE SABEN PREMIARSE CADA DÍA



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



DATOS ANALÍTICOS:	T.A.: 5.03	A.V.: 0.56			
13.5% G.A. (%VOL)	(G/L AC. TARTÁRICO)	PH: 3.61	(G/L AC. ACÉTICO)	IPT: 55	IC: 7.92