



LAN D-12 2019

VARIETADES:
100% TEMPRANILLO

CRIANZA:
BARRICA NUEVA MIXTA ROBLE
(FRANCÉS Y AMERICANO) 12 MESES

VIÑEDOS:
RIOJA ALAVESA (VIÑASPRES) Y RIOJA ALTA (EL CORTIJO Y
SAN VICENTE DE LA SONSIERRA)

EDAD MEDIA:
30-42 AÑOS

SUELO:
ARCILLOSO-CALCÁREO

Históricamente en LAN, existían vinos que tras la fermentación alcohólica destacaban por su gran intensidad aromática, y eran destinados al depósito de descube número 12, convirtiéndose en el favorito de nuestros bodegueros. D-12 rinde homenaje a esa ubicación especial, que con la añada 2019 alcanza su decimotercera edición.

VARIETADES:

100% Tempranillo.

VIÑEDO:

Dado que la selección de este vino se lleva a cabo de forma "hedónica", una vez terminada la fermentación alcohólica, cada añada puede tener un origen distinto. La decimotercera edición es el resultado de una selección procedente de 3 parcelas ubicadas en: Viñaspre ("El Cementerio), El Cortijo ("Los Valles") y en San Vicente de la Sonsierra ("La Fonsagrada") con edades de 30, 43 y 34 años respectivamente.

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:

Fermentación alcohólica (FOH) en depósitos de acero inoxidable a temperatura inferior a 25°C para mantener todo su potencial aromático y conseguir una óptima extracción de materia colorante. Durante el período comprendido entre la FOH y FML se realizó un trabajo de micro-oxigenación y de removido de lías en el depósito de descube para conseguir una óptima estabilización de los compuestos aromáticos y polifenólicos y un mayor volumen en boca, afinando los taninos.

La fermentación maloláctica (FML) tuvo lugar a lo largo del mes de marzo de 2020.

CRIANZA:

Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble nuevo americano procedente de los Apalaches (70%) y roble nuevo procedente de bosques del centro de Francia (30%). Madera seleccionada de grano extrafino y secada de forma natural durante 36 meses para conseguir una madera fina y elegante, que se integra idóneamente con el vino. Una cuidadosa crianza con la que buscamos mantener la fruta intensa y darle la complejidad aromática y afinado necesario.

NOTAS DE CATA:

Color cereza brillante. Predominan las notas de fruta roja madura licorosa y toques lácteos sobre un fondo de toffe, vainilla, canela y cacao. En boca muestra armonía entre la fruta y las notas tostadas provocando un efecto dulzón en la entrada en boca. Taninos envolventes y con una buena persistencia final en boca de fruta roja y regaliz.

ACOMPaña A:

Carnes rojas y a la brasa, ahumados, platos especiados y quesos curados.

SERVIR

 entre 16 y 18°C.

Disponible en formato de 75 cl y 150 cl.



**D-12 RINDE HOMENAJE AL DEPÓSITO NÚMERO 12,
EL FAVORITO DE NUESTROS BODEGUEROS.**

f i t y o
www.bodegaslan.com



DATOS ANALÍTICOS:	A.T.: 5.25	A.V.: 0.62		
13.5% G.A. (%VOL)	(G/L AC. TARTÁRICO)	PH: 3.63	(G/L AC. ACÉTICO)	IPT: 62 IC: 10.16