



LAN A MANO 2020

VARIEDADES:
87% TEMPRANILLO
9% GRACIANO
4% MAZUELO

CRIANZA:
BARRICA ROBLE FRANCÉS 9 MESES
BARRICA ROBLE CÁUCASO 4 MESES

FINCA:
VIÑA LANCIANO

PAGO:
EL RINCÓN

ALTITUD VIÑEDO:
491 METROS

PENDIENTE:
LIGERA

SUELO:
CANTOS RODADOS



VARIEDADES:

87% Tempranillo, 9% Graciano y 4% Mazuelo, fruto de una selección cepas de 45 a 60 años.

VIÑEDO:

“Pago El Rincón- ubicado en la zona sur de nuestra finca “Viña Lanciano” (El Cortijo - Rioja Alta) junto al monte “El Rincón”. Altitud de 491 metros con orografía de ligera pendiente. Orientación Norte-Sur con ligera inclinación Noroeste -Suroeste. Vaso tradicional riojano de 3 brazos con 5 pulgares de 2 yemas. Rendimiento de 3.500 kg /ha.

CLIMATOLOGÍA:

Invierno suave y seco seguido de una primavera lluviosa, con temperaturas muy altas que propiciaron una brotación temprana. El inicio del verano vino marcado por temperaturas altas y algunas tormentas, adelantando la floración quince días respecto a la fecha habitual. Durante las fechas últimas de maduración el tiempo fue benévolo permitiendo una óptima maduración. La vendimia en el Pago el Rincón tuvo lugar los días 13 y 14 de Septiembre obteniendo una materia prima de extraordinaria sanidad dando lugar a vinos equilibrados con taninos maduros y sedosos.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en pequeños cestos y posterior selección por racimo y por grano en mesas, de modo que únicamente aquellos granos que están en perfecto estado pasan a la siguiente fase de elaboración. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés que finalizó en la primavera del año siguiente. Durante el período entre la fermentación alcohólica y maloláctica se removieron sus lías semanalmente para lograr un mayor volumen en boca, consiguiendo un vino más sedoso y amable.

CRIANZA:

Durante 9 meses en barrica de roble francés nuevo procedente de bosques de *Jupille* y *Tronçaise*, seguido de 4 meses en roble nuevo del Cáucaso.

NOTAS DE CATA:

Color granate, alta capa y reflejos oscuros. En nariz aparece un abanico de aromas de fruta negra, mora, arándanos, ciruela madura, envuelto en notas especiadas como el clavo o la canela. A medida que movemos la copa deja sensaciones torrefactas que se funden con la fruta y con la mineralidad que encontramos como marca del terruño de Viña Lanciano. Boca potente, amplia, estructurada, con taninos amables que se funden con los aromas afrutados que nos deja un grato y largo recuerdo. Es un vino de gran personalidad.

ACOMPAÑA A:

Carpaccios de carne, carnes rojas asadas y a la brasa. Excelente para una larga sobremesa.

SERVIR entre 17 y 19° C.

EDICIÓN LIMITADA DE 41.290 BOTELLAS

f i t y o
www.bodegaslan.com



DATOS ANALÍTICOS:	A.T.: 5,7	A.V.: 0,65			
14% G.A. (%VOL)	(G/L AC. TARTÁRICO)	PH: 3,5	(G/L AC. ACÉTICO)	IPT: 63	IC: 14,60