



LAN GRAN RESERVA 2016

VARIEDADES:
97% TEMPRANILLO
3% MAZUELO

CRIANZA:
BARRICA ROBLE AMERICANO Y
FRANCÉS 28 MESES
BOTELLA 36 MESES

VIÑEDOS:
RIOJA ALTA (HARO, VILLALBA, FONCEA Y CENICERO)

EDAD MEDIA:
40 AÑOS

SUELO:
ARCILLOSO-CALCÁREO



VARIEDADES:

97% Tempranillo y 3% Mazuelo.

VIÑEDO:

El Tempranillo procedente de viñedos de más de 40 años, seleccionados en la zona de Rioja Alta (Haro, Villalba, Foncea) y la variedad Mazuelo procede de Cenicero.

CLIMATOLOGÍA:

Invierno frío seguido de una primavera lluviosa y un verano de altas temperaturas con 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 bajo temperatura controlada con maceración prolongada de 3 semanas para asegurar una adecuada extracción de todo el potencial aromático y de los taninos.

CRIANZA:

En barricas de roble americano y francés durante 28 meses, seguido de 36 meses en botella.

NOTAS DE CATA:

Intensa capa de color rojo granate con ribete rubí. Nariz intensa con notas a fruta negra madura, higo y toques a fruta pasa entremezcladas con notas intensas especiadas y ahumadas. En boca es un vino armonioso, equilibrado, marcado por un tanino amable que nos lleva a una retronasal larga que nos refuerza el aroma de fruta madura y especias.

ACOMPaña A:

Todo tipo de carnes especiadas, guisos y caza, así como quesos.

SERVIR entre 17 y 19° C.

LA SABIDURÍA QUE OTORGA EL TIEMPO



www.bodegaslan.com



DATOS ANALÍTICOS:	A.T.: 5.30	A.V.: 0.67		
14.0% G.A. (%VOL)	(G/L AC. TARTÁRICO)	PH: 3.49	(G/L AC. ACÉTICO)	IPT: 60 IC: 10.09