



LAN RESERVA 2017

VARIETADES:

95% TEMPRANILLO
5% MAZUELO

CRIANZA:

BARRICA MIXTA (ROBLE FRANCÉS Y
AMERICANO) 20 MESES
BOTELLA 18 MESES

VIÑEDOS:

RIOJA ALTA Y RIOJA ALAVESA

EDAD MEDIA:

MÁS DE 25 AÑOS

SUELO:

ARCILLOSO-CALCÁREO



VARIETADES:

95% Tempranillo, 5% Mazuelo.

VIÑEDO:

Procedentes de viñedos seleccionados en la subzona de Rioja Alta y Alavesa con una media de edad superior a 25 años.

CLIMATOLOGÍA:

Invierno con temperaturas habituales seguido de una primavera con temperaturas suaves con adelanto de la brotación de 15 días respecto años anteriores. Tras una fuerte sequía en primavera y verano, la planta se reactivó tras las lluvias de final de agosto contribuyendo a conseguir un buen equilibrio madurativo entre azúcares y compuestos polifenólicos. Vendimia Segunda y tercera semana de septiembre.

ELABORACIÓN:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada dejando que no supere los 26°C para no perder los aromas procedentes de la uva. Maceración de 3 semanas con remontados para conseguir una buena extracción del color.

CRIANZA:

Durante 20 meses en barricas mixtas – roble americano en las duelas y francés en los fondos- en cuyo empleo LAN es pionera, seguidos de 18 meses de afinado en botella.

NOTAS DE CATA:

Rojo picota intenso y brillante con ribetes granates. En nariz es complejo. Elegante sinfonía de notas de frutas negras y frutos del bosque ensamblados con aromas de vainilla y especiados. Amable y sedoso en la entrada. El paso por boca es amplio, largo y muy persistente.

ACOMPAÑA A:

Todo tipo de carnes, principalmente caza cocidos y cordero, así como a guisos elaborados.

SERVIR entre 17 y 19°C.

AÑOS DE ESPERA, GUARDADOS PARA UNA BUENA OCASIÓN



www.bodegaslan.com



DATOS ANALÍTICOS:

A.T.: 5.18

A.V.: 0.52

13.5% G.A. (%VOL)

(G/L AC. TARTÁRICO)

PH: 3.62

(G/L AC. ACÉTICO)

IPT: 62

IC: 8.79