



Lan

Es una historia, es un compromiso, es una artesanía única, es corazón, es un LAN.

Lo que se hace a mano siempre tiene ese algo especial. Lo difícil es crear un vino que sea fiel reflejo de estilo, carácter e identidad, lo fácil es rendirse a su encanto desde el primer momento.

LAN A Mano 2022

VARIEDAD

81% tempranillo, 14% graciano, 5% mazuelo. Sí al cariño, al mimo y a sentirte especial.

VIÑEDO

Viñedo de 40-45 años con cepas plantadas en vaso que crecen en el barrio del Cortijo de Logroño, viñas viejas para crear un vino con mucha vida. Lo difícil es mantener estas viñas durante más de cuatro décadas, lo fácil es sentir su alma en cada botella.

AÑADA 2022

Uno de los años más cálidos de la historia de La Rioja, vivimos auténticas olas de calor. Además, fue un año muy seco, lo que afectó la calidad del aire. En la viña todo llegó pronto pero bien: adelanto de maduración y de vendimia en excelente estado de sanidad. No olvidaremos la añada 2022.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Lo difícil es fermentar en pequeños depósitos troncocónicos, hacer la maloláctica en barrica nueva de roble francés y remover las lías cada semana. Lo fácil es dejarse llevar por esos 10 meses en roble francés de los bosques de Tronçais y Jupille, seguidos de 4 meses en roble del Cáucaso.

NOTAS DE CATA

COLOR: Granate intenso, con alta capa y reflejos oscuros que hablan de tiempo y dedicación.

NARIZ: Fruta negra (mora, arándanos y ciruela madura) con notas especiadas (clavo y canela) y sensaciones torrefactas que abrazan la fruta y la mineralidad, creando un universo sensorial único.

BOCA: Potente, amplio, estructurado, con taninos amables que se funden con esos aromas afrutados, dejándote un recuerdo grato y largo, como los mejores momentos de la vida.

MARIDAJE

En momentos especiales con carpaccios de carne y carnes rojas asadas y a la brasa... en momentos de celebrar lo extraordinario.

SERVICIO: 17-19°C. | GRADUACIÓN: 13,5%

ÁCIDO TARTÁRICO: 5,5 G/L | PH: 3,5



Date un sí

Lan