



Lan

Ya es hora de : darte ese capricho que llevas posponiendo.

El depósito N°12 es más que un emblema, es una promesa de disfrute. Lo difícil es crear un vino que satisfaga hasta a los más exigentes, lo fácil es rendirse a su encanto desde el primer momento.

LAN D-12 2021

VARIEDAD

100% tempranillo. Sí a la inspiración por lo inesperado.

VIÑEDO

Y elegimos tres viñedos privilegiados (Viñaspre "El Cementerio", El Cortijo "Los Valles" y San Vicente de la Sonsierra "La Fonsagrada"), y cada uno aportó su personalidad única. Viñas de 30, 43 y 34 años, para momentos que te inspirarán hoy para un nuevo mañana.

AÑADA 2021

Y el invierno trajo lluvia, y la primavera fue cálida, y el verano seco creó ese estrés hídrico que tanto necesitábamos. Y septiembre nos regaló ligeras lluvias que potenciaron los aromas y sabores. Añada "Muy Buena", dicen en la DOCA RIOJA. Muy buena es la promesa que queremos cumplir.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Lo difícil es fermentar con microoxigenación, remover lías para dar volumen y estabilizar compuestos aromáticos. Lo fácil es dejarse llevar por esos 12 meses en barricas nuevas de roble americano (70%) y francés (30%). Y reposa 10 meses más en botella, para llegar en plenitud a tu copa y a tu vida.

NOTAS DE CATA

COLOR: Cereza brillante como esos momentos que no quieres olvidar.

NARIZ: Predominan esas notas de fruta roja madura licorosa y toques lácteos sobre un fondo de tofe, vainilla, canela y cacao que te invitan a más.

BOCA: La armonía entre fruta y notas tostadas provocan un efecto dulzón irresistible. Los taninos te envuelven y el regaliz se queda contigo, como los recuerdos buenos.

MARIDAJE

De carnes rojas a la brasa, ahumados, platos especiados y quesos curados sabes... pero de darte un sí a ti mismo a cosas nuevas, con eso sí marida.

SERVICIO: 16-18°C. | GRADUACIÓN: 13,5%

ÁCIDO TARTÁRICO: 5,0 G/L | PH: 3,63



Date un sí

Lan