

LAN D-12 2016

Históricamente en LAN, existían vinos que tras la fermentación alcohólica destacaban por su gran intensidad aromática, y eran destinados al **depósito de descube número 12**, convirtiéndose en el favorito de nuestros bodegueros. **D-12** rinde homenaje a esa ubicación especial, que con la añada 2016 alcanza su décima edición.

VARIEDAD:

100% Tempranillo.

VIÑEDOS:

Dado que la selección de este vino se lleva a cabo de forma “hedónica”, una vez terminada la fermentación alcohólica, cada añada puede tener un origen distinto. *La décima edición* es el resultado de una selección procedente de un viñedo de 30 años ubicado en Lanciego (Rioja Alavesa) y un viñedo de 15 años en Briones (Rioja Alta).

CLIMATOLOGÍA:

Invierno frío seguido de una primavera lluviosa y un verano de altas temperaturas y 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 alcohólica (FOH) en depósitos de acero inoxidable a temperatura inferior a 25°C para mantener todo su potencial aromático y conseguir una óptima extracción de materia colorante. Durante el período comprendido entre la FOH y FML se realizó un trabajo de micro-oxigenación y de removido de lias en el *depósito de descube* para conseguir una óptima estabilización de los compuestos aromáticos y polifenólicos y un mayor volumen en boca, afinando los taninos.

La fermentación maloláctica (FML) tuvo lugar a lo largo de la primavera de 2016.

CRIANZA:

Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble nuevo americano procedente de los Apalaches (70%) y roble nuevo francés de los bosques de Chateauroux y Loches (30%). Madera seleccionada de grano extrafino y secada de forma natural durante 36 meses para conseguir una madera fina y elegante, que se integra idóneamente con el vino. Una cuidadosa crianza con la que buscamos mantener la fruta intensa y darle la complejidad aromática y afinado necesario.

NOTA DE CATA:

Color rojo intenso y brillante con tonalidades granates. En nariz se percibe fruta roja en licor muy intensa como zarzamora, fresa, cereza, envuelta en notas de regaliz, vainilla y cacao. De fondo se perciben ligeras notas balsámicas. En boca tiene muy buen equilibrio. La entrada es muy sedosa y su tacto aterciopelado envuelve toda la boca dejando un agradable postgusto.

ACOMPaña A:

Carnes rojas y a la brasa, ahumados, platos especiados y quesos curados.

Servir entre 16° -18°C.

Disponible en formato de 75 cl y 150 cl.

DATOS ANALÍTICOS: G.A. (%Vol):13,5 /A.T. (g/l Ac. Tartárico):5.25 /PH: 3.63 /A.V.(g/l Ac. Acético 0,54 /IPT: 55/IC: 9.50

