

LAN

CRIANZA 2015



VARIEDADES:

96% Tempranillo, 4% Mazuelo.

VIÑEDOS:

Seleccionados de Rioja Alta y Rioja Alavesa con edades comprendidas entre los 10 y 20 años. Suelos arcilloso-calcareos, situados en laderas con buen drenaje y con una buena exposición solar.

CICLO 2015:

Invierno abundantes precipitaciones que dio paso a una primavera y verano secos y cálidos. Las temperaturas se suavizaron a partir de la segunda mitad de agosto existiendo un notable salto térmico entre el día y la noche, lo que favoreció una óptima maduración polifenólica.

ELABORACION:

Vendimia manual. Vinificación tradicional, despalillado-estrujado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable. Maceración de 15 días, con remontados continuos para obtener una óptima extracción de color.

CRIANZA:

Durante 14 meses en barricas de tipo mixto (roble americano en duelas y roble francés en fondos) en cuyo empleo LAN es pionera. Afinado en botella durante 9 meses

NOTAS DE CATA:

Color cereza brillante con borde granate. Nariz elegante donde predominan las notas de fruta roja y de hueso: fresa, frambuesa, melocotón. Notas lácteas y de pastelería envueltas en unos elegantes toques de vainilla y caramelo y sutil nota de canela. En boca es sabroso y expresivo. Tiene una entrada muy golosa, envolviendo toda la boca y dejando un largo y agradable postgusto, puesto que tiene unos taninos muy redondos y maduros.

Una copa invita a otra copa.

ACOMPaña A:

Entremeses, tablas de embutido, pasta y arroces. Ideal para tomar por copa.

Servir entre 17° y 19° C.

Disponible en formatos de 50 cl, 75 cl, 150 cl y 300 cl.

DATOS ANALÍTICOS: G.A. (%Vol):13,5 /A.T. (g/l Ac. Tartárico):5.1 /PH: 3.71 /A.V.(g/l Ac. Acético 0,59 /IPT: 52 /IC: 6,89

