



Viña Lanciano Reserva



Variedades: 80% Tempranillo, 20% Mazuelo.

Elaboración: A partir de una selección de cepas de más de 30 años selección procedentes de nuestra finca “**Viña Lanciano**” vendimiadas manualmente y posteriormente escogidas en mesas de selección en la bodega. Rendimientos inferiores de 4.200 kg/ ha. Fermentado en pequeños depósitos troncocónicos de acero inoxidable con largas maceraciones y remontados continuos para conseguir una buena extracción de color.

Crianza: En barricas de roble americano y francés durante un mínimo de 24 meses, seguidos de otros 36 meses en botella.

Notas de cata: Rojo picota brillante muy cubierto. Aromas intensos a fruta negra y roja con notas balsámicas y especiadas procedentes de la crianza, así como matices minerales de fondo. Boca amplia y carnosa de gran persistencia con taninos dulces y elegantes que lo hacen muy armonioso.

Acompaña a: Guisos, platos especiados, carpaccios de carne, ahumados y quesos curados.

Servir entre 16° y 18° C.

Disponible en formatos de 75, 150 y 300 cl.

Vino de Finca

D.O.Ca. Rioja



BODEGAS LAN

Paraje de Buicio, s/n · 26360 · Fuenmayor · La Rioja · España

Tel. +34 941 450 950 · Fax +34 941 450 567 · url: www.bodegaslan.com · email: info@bodegaslan.com