



## Lan Reserva



**Varietades:** 80% Tempranillo, 10% Mazuelo, 10% Garnacha.

**Elaboración:** A partir de la selección de uvas procedentes de viñedos controlados situados en la subzona de Rioja Alta. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable. Maceración durante 3 semanas, con frecuentes remontados para obtener una óptima extracción del color.

**Crianza:** En barricas de roble americano y francés durante al menos 12 meses, seguido de 2 años en botella.

**Notas de cata:** Color picota madura, cubierto y brillante. Aroma con recuerdos frutales y elegantes, notas de maderas finas. En boca denota cuerpo aterciopelado y un agradable recuerdo.

**Acompaña a:** Legumbres, caza y platos especiados, así como quesos curados.

**Servir** entre 17° y 19° C.

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

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](http://www.bodegaslan.com) · email: [info@bodegaslan.com](mailto:info@bodegaslan.com)