



# Lan Gran Reserva



**Variedades:** 85% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Garnacha.

**Elaboración:** A partir de una selección de las uvas procedentes de cepas situadas en la subzona de Rioja Alta con una media de edad de 20 a 25 años. Fermentación en depósitos de acero inoxidable. Maceración de 3 semanas con frecuentes remontados para conseguir una buena extracción de color.

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

**Notas de cata:** Rojo picota intenso con ribetes violáceos. Aromas intensos de frutos rojos confitados combinados con los derivados de la crianza en roble. Sensación de taninos dulces y maduros en boca. Elegante y equilibrado, de grato y largo final en boca.

**Acompaña a** Todo tipo de carnes, principalmente caza y cordero, así como a guisos elaborados.

**Servir** entre 17° y 19° C.

Disponible en formato de 75 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)