



Lan Edición Limitada



Variedades: 85% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Graciano.

Elaboración: A partir de una selección muy rigurosa de cepas de 35 años procedentes del Pago "El Rincón" ubicado dentro de nuestra finca **Viña Lanciano**. Vendimia de forma manual en el máximo momento de madurez. Selección posterior en bodega, racimo por racimo, en cintas de selección.

Fermentación alcohólica en pequeños depósitos troncocónicos, para una mayor extracción del color. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés.

Crianza: durante 5 meses en barrica de roble nuevo francés seguido de 4 meses en roble nuevo ruso.

Vino sin clarificar y sin filtrar, habiéndose producido éstas de forma natural a lo largo del tiempo por sedimentación y decantación natural en la barrica.

Notas de cata: Rojo picota muy intenso. Destacan en nariz los aromas de fruta muy madura, con recuerdos de frutos rojos en sazón. Toques especiados, torrefactos, balsámicos y recuerdos minerales debido a la naturaleza del suelo de nuestros viñedos. De gran volumen en boca, amplio, carnoso, con gran complejidad en taninos dulces y maduros. Un final largo y persistente, denotando la gran personalidad de este vino.

Acompaña a: carpaccios de carne, carnes rojas asadas y a la brasa. Excelente para una larga sobremesa.

Servir entre 17° y 19° C.

Disponible en formatos de 75 y 150 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