



Lan Crianza



Variedades: 100% Tempranillo.

Elaboración: A partir de uvas procedentes de viñedos controlados en la subzona de Rioja Alta. Fermentación en depósitos de acero inoxidable. Maceración de 15 días, con remontados continuos para obtener una óptima extracción de color.

Crianza: En barricas de roble americano y francés durante un mínimo de 12 meses, seguido de varios meses en botella hasta su lanzamiento.

Notas de cata: Rojo cereza brillante con ribetes violáceos.

De corte aromático complejo, con un equilibrio entre los aromas cedidos por el roble y respetando los matices de fruta madura y pequeños frutillos del bosque. Desarrolla una armonía en paladar procedente de sus taninos dulces y elegantes. El postgusto es limpio y persistente, con agradable recuerdo.

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

Servir entre 16° y 18° 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 · email: info@bodegaslan.com