



LAN
RIOJA

CRianza 2020

Un pionero en su categoría. Puro rioja. Carácter LAN. Elaborado en barricas mixtas de roble francés y americano. Afrutado, floral, fresco y elegante. La recompensa a tu esfuerzo diario.

VARIEDAD

97% tempranillo, 2% garnacha y 1% mazuelo.

VIÑEDO

Viñedos seleccionados situados en Rioja Alta y Rioja Alavesa, con edades comprendidas entre los 10 y 20 años y suelos arcillosos-calcáreos.

Ciclo 2020

El ciclo comenzó con un invierno seco y cálido, seguido de un verano también muy caluroso acompañado de grandes tormentas. El potencial productivo de uva ha sido elevado, lo que se traducirá en una producción destacada de vino. Añada calificada como "Muy buena" por el Consejo Regulador.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia manual. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable. La crianza se realiza durante 15 meses en barricas mixtas (duelas de roble americano y fondos de roble francés), manteniendo el frescor de la fruta y aportando complejidad aromática. El vino permanece 8 meses afinando en botella antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

COLOR. Granate con ribetes rubí e intensidad media.

NARIZ. Aromas a fruta roja fresca, fresa, frutos del bosque y ligeras notas florales. Toques de vainilla y un poco de canela.

BOCA. Fresco con taninos sedosos y una acidez brillante.

MARIDAJE

Por su carácter fresco y afrutado resulta perfecto para acompañar diferentes tablas de embutidos o pastas y arroces.



Nuestro compromiso para lograr un impacto ambiental neutro nos ha llevado a reducir el peso de nuestras botellas.



SERVICIO: 17-19°C.

GRADUACIÓN: 13,5%

ÁCIDO TARTÁRICO: 5 g/l

pH: 3,58

PART OF
SOGRAPE

