



LAN GRAN RESERVA

Es muy LAN
valorar el tiempo

Afinado durante años, almacena
la sabiduría que otorga el tiempo.

VARIEDADES:

90% Tempranillo, procedente de viñedos seleccionados en la zona de Rioja Alta (Haro, Villalba, Foncea) y 10% Mazuelo, procedente de nuestra finca "Viña Lanciano".

ELABORACIÓN:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable bajo temperatura controlada, con maceración prolongada para asegurar una adecuada extracción de todo el potencial aromático y de los taninos.

CRIANZA:

En barricas de roble americano y francés durante 24 meses, seguidos por otros 36 meses en botella.

NOTAS DE CATA:

Color granate muy cubierto y brillante. En nariz predominan las notas de fruta negra, ciruela, higos y fruta en compota. Todo ello envuelto en notas de cacao, balsámicos y pimienta negra. Vino con buena estructura y volumen en boca. Envuelve toda la boca y deja un agradable postgusto.

ACOMPaña A:

Todo tipo de carnes especiadas, guisos y caza, así como quesos.

Servir entre 17° y 19°C.

Disponible en formato de 75 cl.