



LAN
RIOJA

Culmen Reserva



Variedades: 85% Tempranillo, 15% Graciano.

Elaboración: A partir de una selección muy rigurosa de cepas de más de 40 años procedentes del "Pago del Rincón" ubicado dentro de nuestra finca "Viña Lanciano". Tras una vendimia manual en la finca de las uvas fueron escogidas racimo y grano por grano en mesas de selección en bodega. Rendimiento de 3.800 Kg/ha.

Fermentación alcohólica en pequeños depósitos troncocónicos para garantizar una máxima extracción de color. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés Allier.

Crianza: En barrica nueva de roble francés de grano muy fino procedente de los bosques Troncaise y Allier durante 22 meses. Posteriormente ha permanecido durante 2 años en botella, afinando sus aromas y redondeando su paladar.

Notas de cata: Color picota madura, brillante y muy cubierto. Aromas de fruta muy madura, ciruelas, zarzamoras, en compota y licorosas junto con notas de pastelería y balsámicas. Toques especiados, nuez moscada y canela, balsámicos y notas ahumadas. Recuerdos minerales debido a la naturaleza del suelo del viñedo. En boca estallan multitud de sensaciones. Muy estructurado, sedoso, con gran cuerpo. Nos deja un grato recuerdo de forma prolongada.

Acompaña a: Carnes rojas y asados, quesos curados y azules. Un vino para largas sobremesas.

Servir entre 17° y 19° C.

Disponible en formatos de 75 y 150 cl.

Culmen se elabora únicamente en añadas de calidad sobresaliente.

Producción limitada de 19.800 botellas.

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

