



LAN Reserva 2011

Rioja DOPa

Espagne > Rioja

Garde :

8 - 15 ans

% Vol :

13.50°



Cépage(s) :

Tempranillo, Graciano

Notes de dégustation

Robe : D'un rouge cerise intense

Nez : Aux arômes de fruits mûrs embaumés de délicates notes florales telles que le jasmin

Palais : Doté d'une belle complexité et d'une forte structure tannique et d'une finale veloutée, agréable et persistante.

Accords mets-vin

Banderillas, charcuterie catalane, fritto misto de calamars, moules farcies aux poivrons, couscous, tajine d'agneau, steak tartare, entrecôte grillée, manchero

Terroir

La Rioja se situe aux confins des climats atlantique et méditerranéen, là où le chêne côtoie l'olivier et là où les monts Cantabriques mettent la province à l'abri des vents. Le vignoble possède des sols argileux, crayeux, riches en fer et des terrains limoneux.

Vinification

Fermentation en cuves inox, macération de 3 semaines, élevage de 12 mois en barriques de chêne, repos de 2 ans en bouteilles