



LAN Gran Reserva 2010

Rioja DOPa

Espagne > Rioja

Garde :

5 - 15 ans

% Vol :

14.00°



Cépage(s) :

Tempranillo (90%), Mazuelo (10%)

Notes de dégustation

Robe : Rouge grenat profond aux reflets rubis.

Nez : Arômes de petits fruits rouges bien mûrs, élégamment mariés aux notes épicées qui lui ont été conférés par son passage en barriques (vanille, cannelle, fenouil, réglisse) agrémentés de notes tertiaires provenant de son repos en bouteilles (cuir, boîte de cigar).

Palais : Puissant et gouleyant, d'une remarquable harmonie, magnifiquement équilibré. Un vrai régal !

Accords mets-vin

Occasions spéciales, paella à l'agneau, viandes rouges rôties ou braisées, rack d'agneau, Irish stew, goulash Stroganoff, fromages affinés.

Terroir

Les raisins de Tempranillo proviennent d'une sélection des meilleures grappes de notre vignoble de 30 ans, cultivé dans la Rioja Alta, le Mazuelo est sourcé dans le vignoble Viña Lanciano.

Vinification

Fermentation en cuves inox, macération de 3 semaines, élevage de 24 mois en barriques de chêne américain et français, maturation de 36 mois en bouteilles