

Rioja Lan a Mano Tinto 75 cl



Referencia: 303213

Precio: 33,45 €

Descripción:

LAN A Mano es un vino exclusivo de la **Denominación de Origen Calificada Rioja**, elaborado solo en las mejores añadas por **Bodegas LAN**. Procede de viñedos viejos de la prestigiosa **finca Viña Lanciano**, situada en un meandro del río Ebro, en Rioja Alta.

Se compone de **Tempranillo (mayoritaria), Graciano y Mazuelo**, seleccionadas manualmente. Su crianza combina **7 meses en barricas nuevas de roble francés y 6 meses en roble americano**, seguida de un afinado prolongado en botella, que le aporta complejidad y elegancia.

De color **rojo picota profundo con ribete granate**, en nariz despliega **aromas intensos a fruta negra madura, ciruelas, moras, notas especiadas, balsámicas, cacao, regaliz y toques minerales**. En boca es **estructurado, potente y aterciopelado**, con taninos pulidos y un final largo y persistente.

Un vino de **producción limitada**, ideal para maridar con **carnes rojas y de caza, cordero asado, guisos tradicionales, quesos curados y platos de alta gastronomía**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto de autor (edición limitada)

Variedades: Tempranillo, Graciano y Mazuelo

Viñedo: Finca Viña Lanciano (viñas viejas)

Crianza: 7 meses en barricas nuevas de roble francés + 6 meses en roble americano + afinado en botella

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Temperatura de servicio: 16–18 °C

Denominación: D.O.Ca. Rioja

Bodega: Bodegas LAN

Producción: Limitada