



BODEGAS LAN RESERVA



Deze wijn is voor het merendeel gemaakt van de Tempranillo druif, aangevuld met Graciano. De druiven worden speciaal geselecteerd van 20-25 jaar oude wijnstokken uit de regio Rioja Alta en Rioja Alavesa. De fermentatie vindt plaats in RVS tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 28°C tot 30°C. De wijn vergist gedurende 3 weken, terwijl hij ondertussen rondgepompt wordt om zo het fruit en de kleur te ontwikkelen. Hij rijpt minimaal 16 maanden in hybride houten vaten, waarna nog 24 maanden in de fles.

De wijn heeft een diepe granaat rode kleur. In de neus aroma's van rood fruit samen met tonen van vanille en specerijen. In de mond is het een volle wijn, vlezig en met veel structuur.

Deze Reserva gaat perfect samen met stoofschotels, kruidige gerechten, groente en oude kazen.



PRODUCENT

Bodegas LAN

Wijn produceren in Bodegas LAN volgt een principe: extreem respect voor onze druiven, met behoud van de kenmerkende eigenschappen van de wijngaard in elk stadium van de vergisting en veroudering, zowel in het vat als in de fles. Bodegas LAN werd opgericht in 1972 en is nu een van de meest dynamische, modernste en succesvolste Bodegas van de gehele Rioja.



INFO

Productnummer	6543/11	Ei Allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Rioja	Bevat Sulfaat	Ja
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	13.5	Biologisch	Nee
		Type sluiting	Kurk
		Aantal per verpakking	6
		GTIN product	8413472059421