



## Tabuerniga 2022

CHF 85.00 | 10 cl = CHF 11.33

Le vin offre un bouquet complexe plein d'arômes de fruits rouges et noirs. En bouche, il convainc par sa densité et sa complexité. La finale dure une éternité et se termine sur des notes salées.

Producteur	Telmo Rodríguez
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Rioja
Appellation	DOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Cépages	Tempranillo, Graciano, Mazuelo (Cariñena)
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	5038012
Avis	James Suckling 98/100



### Vinification

Fermentation dans des cuves en bois ouverts avec des levures ambiantes. Ensuite, le vin est élevé pendant 14 à 16 mois dans des fûts de bois de 1500 litres.

### Terroir

Le vignoble Tabuerniga se trouve à une altitude de 540 à 630 mètres, dans une petite vallée isolée. Les vignes se trouvent sur de vieilles terrasses et sont travaillées de manière biologique.

### Histoire

Bodega Lanzaga est le projet de cœur de Telmo Rodríguez dans la Rioja. Son objectif était d'exploiter un domaine viticole comme cela aurait été le cas dans cette région au 18e siècle, avant que la production de vin ne soit de plus en plus industrialisée dans la Rioja. Ce rêve se manifeste aujourd'hui par 15 hectares de vignobles travaillés exclusivement à la main et dans lesquels les cépages traditionnels sont cultivés en coplantation. La vinification est douce afin de transmettre au mieux l'expression de l'origine dans le verre. Telmo inaugure ainsi une nouvelle ère dans la Rioja, en se référant au passé et en mettant l'accent sur ce qui rend la région si unique et si grande - le terroir.

