



LZ 2021

Un superbe Rioja frais, sans influence du bois. Au nez, le vin présente des fruits rouges et des notes d'herbes. En bouche, il est juteux et frais avec des tanins légers. Il accompagne parfaitement les plats légers.

Producteur	Telmo Rodríguez
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Rioja
Appellation	DOCa
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Tempranillo, Graciano, Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	316721
Accord mets et vins	Plats végétariens, Volaille, Légumes, Plats légers
Avis	Robert Parker 91/100 James Suckling 92/100



Vinification

Le vin est fermenté spontanément en cuve de béton avec des levures ambiantes. Après la fermentation, il est élevé pendant 7 mois dans les mêmes cuves.

Terroir

I vigneti si trovano a un'altitudine compresa tra 500 e 700 metri sul livello del mare e sono coltivati con metodo biologico. Le tradizionali viti ad alberello crescono qui su due diversi tipi di terreno. Uno si forma su affioramenti di arenaria ed è poco profondo, sassoso, calcareo e di consistenza limosa. L'altro si trova su pendii di marna ed è moderatamente profondo, in leggera pendenza, leggermente sassoso, calcareo e di tessitura fine e limosa.

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.

