



Lanzaga 2021

Le Lanzaga est le fleuron du domaine viticole du même nom. Tous les raisins proviennent du village de Lanciego et seuls les meilleurs raisins sont utilisés pour ce vin. Le nez est intense et enjoué. Le vin présente un énorme éventail de fruits rouges et noirs. Du sureau à la fraise en passant par la cerise, on découvre à chaque fois une autre facette. S'y ajoutent de fines épices herbacées avec de la menthe et du thym, ainsi qu'une touche terreuse. En bouche, le vin est extrêmement élégant avec une acidité juteuse qui lui confère beaucoup de tension et de traction ainsi que des tanins à grain fin. La finale est fraîche et juteuse, ce qui rend le Lanzaga incroyablement agréable à boire.

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	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique / Vegan
Numéro d'article	5037321
Accord mets et vins	Canard, Grillades, Veau, Plats végétariens
Avis	Robert Parker 95/100



Vinification

Vinifié en cuve en béton, puis élevé en foudres de 1500 litres et en barriques françaises pendant 14 mois.

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.

