



LZ 2021

Un grande Rioja fresco e senza influenza del legno. Al naso il vino presenta frutti rossi e note di erbe aromatiche. Al palato è succoso e fresco, con tannini leggeri. Un compagno perfetto per piatti leggeri.

Produttore	Telmo Rodríguez
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Rioja
Classificazione	DOCa
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	15° - 17°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Tempranillo, Graciano, Garnacha Tinta
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	316721
Adatto a	Piatti vegetariani, Pollame, Verdure, Piatti leggeri
Valutazioni	Robert Parker 91/100 James Suckling 92/100



Vinificazione

Il vino è fermentato spontaneamente in vasche di cemento con lieviti ambientali. Dopo la fermentazione, viene affinato per 7 mesi nelle stesse vasche.

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.

Storia





Bodega Lanzaga è il progetto del cuore di Telmo Rodríguez in Rioja. Il suo obiettivo era quello di gestire un'azienda vinicola come sarebbe stato in questa regione nel XVIII secolo, prima che la produzione di vino in Rioja diventasse sempre più industriale. Oggi, questo sogno si manifesta in 15 ettari di vigneti, lavorati esclusivamente a mano e in cui le varietà tradizionali crescono in copiantazione. La vinificazione è delicata per trasportare nel bicchiere l'espressione dell'origine nel miglior modo possibile. Telmo inaugura così una nuova era della Rioja, attingendo al passato e concentrandosi su ciò che rende unica e grande la regione: il terroir.

