Lanzaga 2020

Il Lanzaga è il fiore all'occhiello dell'omonima cantina. Tutte le uve provengono dal paese di Lanciego e solo le migliori vengono utilizzate per questo vino. Il naso è intenso e giocoso. Il vino mostra un'enorme gamma di frutti rossi e neri. Dal sambuco alla ciliegia alla fragola, ogni volta che lo si annusa si scopre una sfaccettatura diversa. Inoltre, è presente una fine speziatura erbacea con menta e timo, oltre a un tocco terroso. Il palato è estremamente elegante, con un'acidità succosa che conferisce al vino molta tensione e forza, oltre a tannini di grana fine. Il finale è fresco e succoso, rendendo il Lanzaga incredibilmente bevibile.

Produttore	Telmo Rodríguez
Paese	Spagna
Regione	Rioja
Classificazione	DOCa
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Tempranillo, Graciano, Garnacha Tinta
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico / Vegan
Numero articolo	5037320
Adatto a	Piatti vegetariani, Carne di vitello, Carne alla griglia, Anatra
Valutazioni	Robert Parker 94/100 Vinum 94/100

Vinificazione

Alla vinificazione in vasche di cemento segue l'affinamento in grandi botti da 1'500 litri e in barrique francesi per 14 mesi.

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 coplantazione. 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.