



Tabuerniga 2022

Il vino offre un bouquet complesso ricco di aromi di frutti rossi e scuri. Al palato, convince per densità e complessità. Il finale sembra durare all'infinito e termina con note salate.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Telmo Rodríguez |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Rioja |
| Classificazione | DOC |
| Annata | 2022 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Vitigni | Tempranillo, Graciano, Mazuelo (Cariñena) |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Biologico |
| Numero articolo | 5038012 |
| Valutazioni | James Suckling 98/100 |



Vinificazione

Fermentazione in tini di legno aperti con lieviti ambientali. Il vino viene poi invecchiato per 14-16 mesi in botti di legno da 1500 litri.

Terroir

Il vigneto di Tabuerniga si trova a un'altitudine compresa tra i 540 e i 630 m.s.l.m. in una piccola valle isolata. Le viti sono piantate su antichi terrazzamenti e sono coltivate in modo biologico.

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.

