

Rött vin

Bodega Lanzaga Lanzaga 2021

Telmo Rodríguez

EKOLOGISK

Pris 300 kr
nr 9009401 - 750 ml

Ursprung Rioja Rioja Alavesa

Druvor Garnacha, Graciano, Tempranillo

Vinmakare Telmo Rodríguez

Alk. halt 14%

Jordmån Vingårdarna ligger i Lanciego de Álava i Rioja Alavesa, på omkring 450-650 meters höjd enligt producentbladet. Jordarna har kontinentalt ursprung från tertiärtiden och består dels av grunda, steniga och kalkrika jordar på sandstensplatåer, dels av något djupare kalkhaltiga märgeljordar på mjuka sluttningar.

Information Lanzaga är ett av Telmo Rodríguez mest centrala viner i Rioja och är tänkt att uttrycka byn Lanciego snarare än en källarstyrd stil. Vinet görs av ekologiskt odlade egna vingårdar, bland annat från lägen som Majadales, Atalaya, El Cerrado, El Monte, Arroyo la Losa och Soto.

Karaktär Doften är mörkfruktig och kryddig med inslag av körsbär, plommon, örter och en tydlig kalkig mineralitet. Smaken är koncentrerad men inte tung, med frisk syra, mörk bärfrukt, strama men fina tanniner och en lång eftersmak. Årgångens svalare och mer strukturerade drag ger vinet energi och lagringsduglighet, samtidigt som frukten har tillräcklig närvaro för att göra vinet öppet och seriöst redan nu.

Vinifiering Druvorna skördades för hand och jästes med naturlig jäst. Telmo Rodríguez arbete bygger på ekologisk odling, buskbeskurna stockar och ett uttryck där platsen ska vara tydligare än vinmakningstekniken.

Lagring Vinet lagrades i 14 månader på stora foudres om 1'500-2'500 liter.

Passar till lammstek med rosmarin, grillad entrecôte, långkok på nötkött, viltfågel, iberisk gris eller svamprätter med djup umamiton. Vinets friska syra och fasta tanninstruktur gör det också mycket användbart till rätter med rostad paprika, örter, vitlök och mörkare sky.

Om producenten

Telmo Rodríguez brinner för att ta tillvara på de inhemska druvsorterna knutna till klimat och terroir i respektive region och han tillverkar viner i världsklass från både oupptäckta och kända regioner.
Telmo studerade oenologi vid universitetet i Bordeaux och tog sedan över som vinmakare på familjevingården Remelluri i Rioja. 1994 startade han sin egen verksamhet tillsammans med trogne följeslagaren och vinmakaren Pablo Eguzkiza. I en tid när traditionella spanska druvor drogs upp för att ersättas av internationella sorter fokuserade de på inhemska varianter och ursprunglig terroir.
Telmo var bland de första som tillverkade betydande viner i Toro, Rueda, Valdeorras, Malaga, Alicante och Cigales. I dessa områden använder han inhemska druvsorter som Godello, Verdejo, Moscatel och Monastrell som inte har ett brett erkännande. Med andra klassiskt erkända sorter som Tempranillo, Garnacha och Carignan, arbetar han med vinstockar som är inhemska och återspeglar karaktären från deras specifika växtplats. Telmo har varit en av de ledande krafterna för att höja kvalitén både i regioner på uppgång som redan etablerade vinområden. Flera av vingårdarna odlas biodynamiskt.