

BODEGA LANZAGA / Rioja

El Monte
01308 Lanciego, Álava

Lanzaga (2015)

Lanzaga es identidad, es la más pura expresión de nuestro trabajo en Lanciego. Es el vino principal de nuestro proyecto en Rioja. Elaborado únicamente con una selección de las mejores uvas de nuestros propios viñedos ecológicos. Lanzaga reúne todos los elementos que caracterizan nuestra manera de trabajar: respeto del lugar, co-plantación, poda en vaso, viticultura ecológica, tamaño humano y producción limitada. La combinación de todos estos elementos da lugar a un vino serio, sofisticado, con una gran capacidad de envejecimiento. Lanzaga es un vino de Rioja que posee un verdadero sentido del lugar en el que ha sido elaborado, una expresión rica y compleja de pueblo.

ZONA

Rioja Alavesa

PUEBLO

Lanciego de Álava

PARAJE

Atalaya, Majadales, Arroyo la Losa, Pasocastillo, Soto

VARIEDAD

Tempranillo, Graciano y Garnacha

VITICULTURA

Poda en vaso. Viticultura ecológica. Vendimia manual en cajas.

ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Levaduras autóctonas. 14 meses en foudres de 1500-2500 litros y barricas de 225 litros.

SUELOS

Situados entre 450 y 650m de altitud. Dos tipos de suelos de origen continental de la era terciaria. Unos están desarrollados sobre replanos de areniscas y son someros, llanos, pedregosos, calizos y de textura limosa. Los otros se encuentran en laderas sobre margas y son moderadamente profundos, con pendientes suaves, poco pedregosos, calizos y de textura franca fina.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Quizás el carácter más importante de esta añada para nosotros sea el inusual estado sanitario de nuestras uvas. Nunca habíamos vistos unas uvas como estas, con esta calidad y esta consistencia. Apenas tuvimos que utilizar la mesa de selección porque aunque la calidez de la añada, la hizo la más temprana que recordábamos. La sanidad de la uva reforzó la pureza de este vino.

TELMO RODRÍGUEZ

