

BODEGA LANZAGA / Rioja

LZ (2019)

El Monte
01308 Lanciego, Álava

LZ es un homenaje a los viticultores del pueblo de los años 20. Un vino fermentado en pequeños tanques de cemento con uvas seleccionadas procedentes de nuestros viñedos ecológicos situados en el municipio de Lanciego. Con LZ nuestro deseo es mantener viva la memoria de ese gusto.

ZONA

Rioja Alavesa

PUEBLO

Lanciego de Álava

PARAJE

Campolungo, Las Rozas, Castillejo, El Romeral, Agozaderas, El Plano

VARIEDAD

Tempranillo, Graciano y Garnacha

VITICULTURA

Uvas propias de Lanciego. Viñas en vaso.

Vendimia manual en cajas.

Vino ecológico (ES-ECO-026-VAS)

ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Levaduras autóctonas. 6-7 meses de maduración en depósitos de cemento.

SUELOS

Situados a una altitud de entre 500 y 700 metros. Encontramos dos tipos de suelos, ambos 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

2019 se caracteriza por una reducción notable de los rendimientos. La sequía, un peor cuajado, y a menor medida daños por helada y granizo, mermaron la cosecha.

El año comenzó con suficientes precipitaciones en invierno, pero finales de febrero y marzo fueron muy secos e inusualmente cálidos. En abril y mayo las temperaturas volvieron a bajar, y cayó algo de lluvia. La floración fue tardía y larga, el verano caluroso. Importantes lluvias en septiembre proporcionaron agua a la planta, y gracias al clima cálido y seco que siguió, la botritis se mantuvo a raya. Se cosecharon bayas pequeñas en racimos sueltos y de poco tamaño, ofreciendo vinos de gran calidad.

TELMO RODRÍGUEZ

