

BODEGA LANZAGA / Rioja

Corriente (2017)

El Monte
01308 Lanciego, Álava

Bueno de diario. Corriente es nuestro homenaje a una calificación no oficial y tradicional del vino en la región durante los inicios del siglo XX, que nos pareció muy interesante. Vino sin artificio y sin ostentación. Corriente es un vino sencillo y amable que representa a una región, su cultura y seguramente su vino.

ZONA

Rioja Alavesa

PUEBLO

Lanciego de Álava

VARIEDAD

Tempranillo, Graciano y Garnacha

VITICULTURA

Uvas propias de nuestros viñedos ecológicos y también de algunos proveedores con viticultura tradicional. Poda en vaso. Vendimia manual en cajas a finales de septiembre. Rendimiento 35hl/ha.

ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Fermentación con levaduras autóctonas en cubas de cemento de 6500/8500kg. Madurado durante 10-12 meses en barricas y fudres de diferentes edades.

SUELOS

Suelos diversos de la zona de Lanciego, situados entre 480 y 650m de altitud y con diferentes tipos de orientación. Predominan los suelos calizos del Terciario que pueden ser pedregosos, sobre areniscas o margas. Son suelos poco profundos y de escasa fertilidad.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La añada 2017 se caracteriza principalmente por las intensas heladas a finales de abril, así como por las altas temperaturas durante el verano. Estas condiciones climáticas provocaron una cosecha temprana y rendimientos muy bajos. Los vinos son expresivos y de buen equilibrio.

