

BODEGA LANZAGA / Rioja

## Corriente (2018)

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

Año muy, muy húmedo. Con precipitaciones superiores a los 600mm. Las precipitaciones no impidieron una buena floración, aunque tuvimos que estar atentos a las enfermedades causadas por los hongos. Octubre fue muy seco y ayudó a retener los ataques de mildiu. La vendimia empezó el 8 de octubre y terminó el 1 de noviembre. Con una viticultura precisa y algo de ayuda del clima, conseguimos una vendimia sana y equilibrada.

