

DRINKS.

Telmo Rodriguez Lanzaga Rioja DOCa 2013 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40851
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Rioja
Embouteilleur	Compañia de Vinos Telmo Rodriguez sl, El Monte s/n, 01308 Lanciego, Álava, Spanien
Marque	Telmo Rodriguez
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: des fruits noirs et rouges avec du cassis, des cerises, du bois et du tabac. Palais: dominé par le fruit, très complexe et juteux. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Tempranillo
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
--------	--------------

Température de consommation	14-16 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2013
-----------	------

En accord avec	veau et bœuf, cuisine méditerranéenne
----------------	---------------------------------------

Description

Telmo Rodriguez et son équipe ont commencé à voyager dans toute l'Espagne en 1994, motivés à mieux comprendre les différentes régions viticoles et à réhabiliter les vieux vignobles abandonnés. Ce fut une longue aventure, qui a nécessité beaucoup de patience et qui a connu quelques revers, mais elle lui a permis, ainsi qu'à son équipe, à respecter le patrimoine et de jeter ainsi les bases d'une nouvelle génération de vins espagnols. Aujourd'hui, l'entreprise possède 80 hectares, répartis dans toute l'Espagne, avec une variation d'environ 43 cépages indigènes.

En 1998, avec déjà un peu plus d'expérience dans ses bagages, Telmo Rodriguez est revenu à ses racines dans la région de La Rioja. La ville de Lanziego a été choisie comme point de départ, car elle possède une grande tradition dans la culture du vin. Au total, ce sont 15 hectares qui ont été restaurés et plantés avec des cépages indigènes, comme le Tempranillo.