



LZ

Composición:	100 % Tempranillo
Procedencia:	Rioja Alavesa
Temperatura de servicio:	16° - 17° C.

Con la llegada de "la Compañía" a La Rioja, más el propio conocimiento de Telmo, adquirido en la prestigiosa bodega de su familia, Remelluri, nacen los vinos de modelo bordelés: el "Médoc alavés". Y LZ, de viñedos de la Rioja Alavesa, con un clima original, donde el clima mediterráneo se funde con el más puro atlántico, es el pequeño de Lanzaga; un vino básico, honesto y de enología sencilla que envejece unos meses en cuba sin entrar en contacto con madera.

Contrariamente a los nuevos vinos de añada de Rioja, de sabor muy acidulado y de extrema ligereza, LZ muestra tonalidades muy vivas, una espléndida acidez y movimiento liviano en copa.

En nariz se detectan aromas a jarabe de fresa acidulada para dar paso, después de oxigenarlo, a aromas terrosos, de pimienta negra y pimiento verde. LZ es dinámico pero potente; de tacto terroso-especiado. Maravilloso; con un largo y fresco final de boca, dejando en el recuerdo una sensación limpia. ¡Gran trabajo para ser un pequeño básico!

Es perfecto con atún con pimiento y tomate, perdiz en escabeche, queso de cabra tipo crottin de Chavignol o cabrales (vaca, cabra, oveja).