



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Landaluce

# FINCAS DE LANDALUCE TEMPRANILLO RISERVA

## SCHEDA TECNICA

Da vigne di 60 anni, un Tempranillo di grande carattere, che esprime perfettamente l'anima della più importante uva a bacca nera spagnola.




 <b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
 <b>DENOMINAZIONE</b>	Denominación de origen calificada Rioja Alavesa
 <b>UVAGGIO</b>	Tempranillo
 <b>EVOLUZIONE</b>	8-10 anni
 <b>GRADO ALCOLEMICO</b>	14/14,5% vol (in base all'annata)
 <b>TEMPERATURA IDEALE</b>	16° C (consiglio del vignaiolo)
 <b>CALICE</b>	ampio



*Landaluce*

# FINCAS DE LANDALUCE TEMPRANILLO RISERVA

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso rubino intenso;
-  al naso esprime un bouquet intenso, con frutta rossa matura su un fondo balsamico molto elegante;
-  al palato è morbido, fresco, di corpo pieno con i tannini bene integrati e levigati. Tornano in bocca la frutta rossa matura con sfumature liquorose rendendolo un rosso dal finale persistente ed elegantissimo.

freschezza  
89%



sapidità  
88%

corpo  
95%

morbidezza  
90%

tannicità  
93%

## VINIFICAZIONE

-  Vendemmia manuale quando l'uva è perfettamente matura, dai vigneti de Laguardia di oltre 60 anni (La Gloria, Carravalseca, Puente Victoria e San Gregorio).
-  Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, macerazione di 10-15 giorni sulle bucce, malolattica svolta. Il vino affina quindi per 12 mesi in botti americane e francesi. Affinamento in bottiglia per due anni.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un rosso intenso e strutturato, che ha ricevuto vari riconoscimenti tra cui i 92 punti James Suckling. Da abbinare a piatti di pari carattere e corpo. Perfetto con carni tra cui agnello alla griglia e arrostiti, ma anche formaggi stagionati. Aprire 15 minuti prima di degustarlo. Da sottolineare che si tratta di un vino vegano.

- **UN VINO INTENSO**
- **STRUTTURATO**
- **CARNI ELABORATE**

## ARROSTO AL FORNO

### 👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un abbinamento che esalta il corpo del vino, il quale pareggia quello del piatto. La freschezza e i tannini spazzano via l'untuosità del piatto e lasciano la bocca pronta per un nuovo morso.



## SALCHICHON

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Uno degli abbinamenti più classici è con il tipica salame stagionato spagnolo a base di carne di maiale, pancetta macinata e condito con spezie. I sapori intensi e speziati trovano una corrispondenza perfetta nel vino.



# LA CANTINA

Siamo nella Rioja Alavesa, nel nord della Spagna.

Il segreto della Bodega Landaluce sta nella materia prima: 25 ettari coltivati con grandissima cura.

Le vecchie viti ad alberello sono potate per avere tre bracci irregolari che si alzano fino a un metro da terra: se un braccio si rompe o cade a causa dell'età, viene sostituito da un nuovo germoglio dalla base.

Ciò consente alle uve di Landaluce di essere sempre arieggiate e sane.



**I vigneti vecchi inoltre con la profondità delle loro radici e il volume del suolo coperto riducono l'impatto della siccità o delle piogge eccessive e apportano maggiore complessità alle uve della cantina.**

**Coltivano principalmente l'autoctono tempranillo (caratterizzato da rese limitata, alta qualità nei vini, profumi intensi) e il graciano aggiunge "gracia" ai blend in cui è presente.**



Lavorano ogni appezzamento in modo specifico, vinificando separatamente le uve. La vinificazione può essere in acciaio o in legno, in base alle caratteristiche dell'uva e all'obiettivo da raggiungere, con una cura della vinificazione che pone la cantina tra i più alti standard della regione.



Vigneto e panorama rurale della Rioja

## LA REGIONE: RIOJA

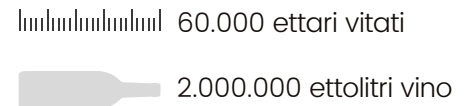
### REGIONE POLITICA



### REGIONE ENOLOGICA



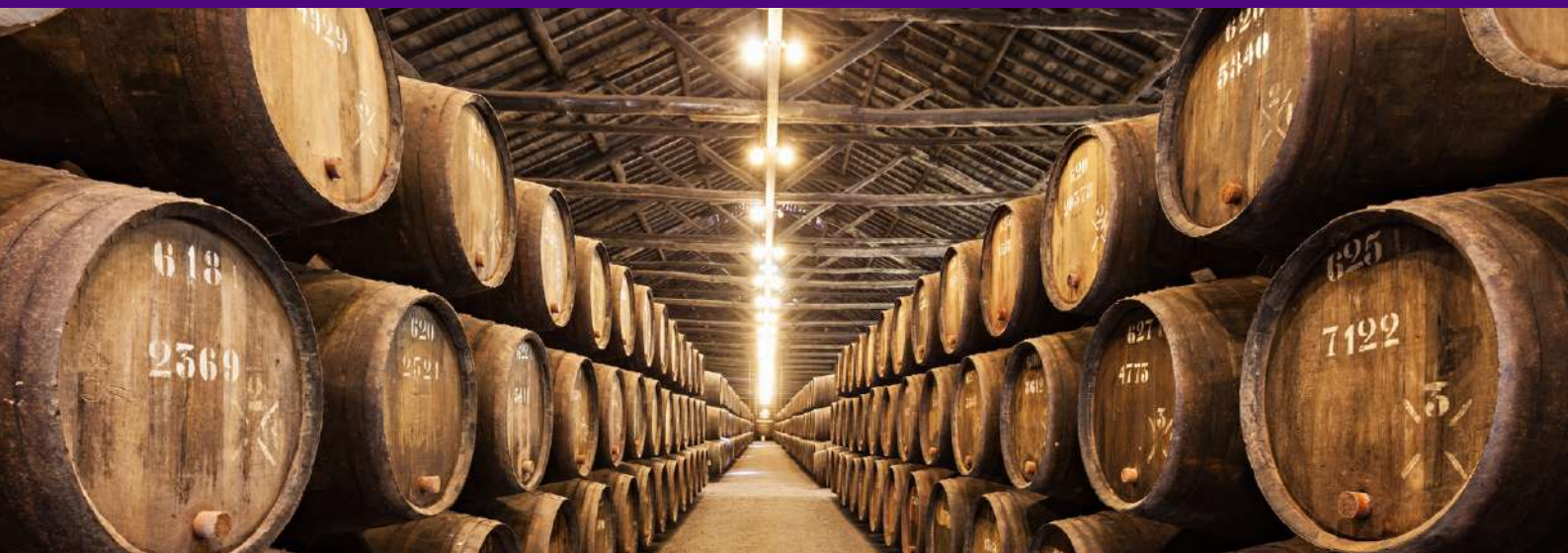
### PRODUZIONE



### I GRANDI VINI ROSSI SPAGNOLI DAL CARATTERE IMPONENTE

La Rioja è certamente fra le zone vinicole più famose della Spagna, nota soprattutto per i suoi vini rossi, ma non solo. In Spagna i vini prodotti sono imponenti, **ricchi e complessi**, a base soprattutto di Tempranillo, Garnacha e Graciano. Storicamente i produttori spagnoli hanno amato gli affinamenti in legno per ottenere vini carichi e rotondi, anche se un gusto per i vini più dritti, in grado di esaltare al meglio le caratteristiche del vitigno si stanno diffondendo sempre di più.

La viticoltura nella Rioja risale all'epoca romana e il clima qui è particolarmente **favorevole per la produzione di prodotti di alta qualità**: i vini di questa regione infatti sono fra gli unici spagnoli, insieme a quelli catalani, che si fregiano della **Denominación de Origen Calificada (DOCa)**, ossia il livello più alto del sistema di qualità nazionale.



## IL SISTEMA DI QUALITÀ SPAGNOLO

In Spagna sono presenti numerose menzioni tradizionali che si integrano con le denominazioni standard Europee (DOP e IGP). Analogamente al sistema Francese (AOC) e Italiano (DOC), anche quello spagnolo prevede l'**uso di disciplinari**, introdotti per la prima volta a inizio '900, e conta numerose **DO** (Denominación de Origen) che coprono circa il 50% della produzione nazionale e due Denominación de Origen Calificada, (**DOCa**) introdotte nel 1991 - ossia il Rioja DOCa e il Priorat DOCa.

I vini che non possono essere etichettati con la sigla DO sono chiamati con il nome Vino de la Tierra, (**VdIT**) che equivale alla sigla IGT italiana.

In etichetta si possono trovare **altre menzioni tradizionali**: queste fanno riferimento all'affinamento del vino prima della commercializzazione, e sono:

### **JOVEN**

vini giovani, con circa un anno di affinamento;

### **CRianza** *(La dicitura Sin Crianza riportata in etichetta indica un vino imbottigliato giovane)*

Vini rossi con almeno due anni di maturazione (di cui uno in botte)

Vini bianchi e rosati affinati almeno sei mesi in botte.

### **RESERVA** *(Vini di qualità prodotti in annate particolarmente favorevoli)*

Vini rossi con almeno tre anni di maturazione (di cui uno in botte)

Vini bianchi e rosati con almeno due anni di maturazione (di cui sei mesi in botte)

### **GRAN RESERVA** *(Vini di qualità prodotti in annate particolarmente favorevoli)*

Vini rossi con almeno cinque anni di maturazione (di cui due in botte)

Vini bianchi e rosati con almeno quattro anni di maturazione (di cui sei mesi in botte)





Vite allevata con il sistema "espalier" (a spalliera)

## LA REGIONE: RIOJA

La regione della Rioja è caratterizzata da un **clima continentale** omogeneo in tutta la regione, con inverni freddi e estati molto calde e asciutte. La diversità di terreni (di base calcarei e argillosi) contribuisce alla complessità e diversifica le diverse produzioni nelle sottozone.

La coltivazione delle viti è basata sull'allevamento a "**espalier**" (a spalliera), con i rami adagiati su una parete piatta, in modo da consentire alle piante di ricevere la massima quantità di sole e di acqua e di crescere in modo equilibrato.

La produzione di vino segue un rigoroso processo di qualità, che prevede la selezione delle uve, la vinificazione, l'affinamento in botti di rovere e il riposo in bottiglia.

I **più famosi** vini rossi della Rioja sono prodotti con uva Tempranillo e vengono affinati in legno per periodi piuttosto lunghi, che danno ai vini grande intensità di aromi terziari, complessi e col tipico sentore "terroso". Anche i vini bianchi sono sovente sottoposti a lunghi periodi di maturazione in legno, cui seguono sostanziali tempi di affinamento in bottiglia per le menzioni più prestigiose.

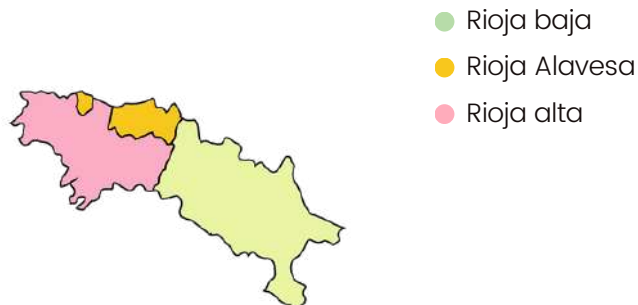
Questa pratica tradizionale, seppur molto rappresentativa dello stile enologico della Rioja, sta gradualmente cedendo il posto a stili di vinificazione più moderni, per ottenere prodotti più freschi e fruttati.



Villaggio tradizionale di Ortigosa de Cameros, nella Rioja

## LA REGIONE: RIOJA

### SOTTOZONE E DO



### VITIGNI PRINCIPALI

- Viura
- Malvasia
- Garnacha blanca
- Tempranillo
- Garnacha
- Graciano

La Rioja è uno dei distretti vinicoli iberici più importanti, si trova a nord del paese, circa cento chilometri sotto la costa Atlantica, e si estende **lungo il corso del fiume Ebro**.

La zona vitivinicola è costituita da un altipiano a circa 450 metri di altitudine ed è suddivisa in in **tre sottozone**, Rioja Alavesa, Rioja Alta e Rioja Baja, di cui le prime due sono da considerarsi di maggiore interesse per la quantità di ettari vitati.

I **vitigni** più importanti a bacca nera sono il Tempranillo, la Garnacha, il Mazuelo e il Graciano. Le varietà più importanti a bacca bianca sono il Viura (Macabeo), la Malvasia e la Garnacha Blanca.



ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**