

WINE TRADE

Bodega Albizu Caminante Tempranillo

Producent: Bodega Albizu

Druvsort: 100 % Tempranillo

Geografi: Vingården ligger i byn Lanciego i Rioja Alavesa (den baskiska delen av området).

Vitikultur: Ekologisk och biodynamiska odlingar. Druvorna skördas för hand. Alavesa ligger norr om floden Ebro och marken består huvudsakligen av kalksten och lera (som bidrar med syra och elegans till vinet). Alla druvorna kommer från egna vingårdar.

Vinifikation: Mestadels avstjälkade druvor och en mindre del hela klasar. Vinet jäser med naturlig jäst på en blandning av ståltank och cement. Vilar sen vidare på samma kärl. En lätt filtrering av vinet och en liten del svavel tillsätts strax innan buteljering.

Övrigt: Blanca och Jesus Rodriguez står bakom den traditionella, familjedrivna vingården i Rioja. Deras totalt 50 hektar består av vingårdar, frukt- och nötträd. Regionen Rioja Alavesa är känd för Tempranillo med mycket frukt som är perfekt att göra "Joven" = yngre viner med minimal användning av ek. Albergada föredrar att använda sin bästa frukt för dessa yngre viner, till skillnad från många Rioja vingårdar som använder sina yngsta vinstockar för produktion av Joven.

Namnet 'Caminante' är hämtad från en spansk dikt, 'Caminante No Hay Camino' av Antonio Machado. Det översätts som 'Resande, det finns ingen utstakad väg; du skapar din egen väg när du går'. Den resande fortsätter att gå för att skapa sitt eget öde.

Etiketten föreställer Blanca och hennes farfarsfar, Manuel Mues Albizu, gå hand i hand. Han var närvarande under henne uppväxt och hon hyser stor respekt för honom.

