



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Gaba do Xil Tinto 2019

Telmo Rodriguez

TELMO RODRÍGUEZ



Pris 199 kr
nr RZ2601 - 750 ml

Ursprung Valdeorras

Druvor Mencia

Vinmakare Telmo Rodriguez

Alk. halt 13%

Jordmån Lera och skiffer

Information Druvorna till Gaba do Xil Tinto kommer från fyra olika platser i Valdeorras. A Torgueira, O Barreiro, Valerio, Valdemás. Vissa av vingårdarna ägs av Telmo Rodriguez och några av odlare som han har nära samarbete med.

Karaktär Frisk och fruktig med inslag av hallon, lakrits, peppar, mineral och örterkryddor

Vinifiering Druvorna handskördas och läggs i små lådor. Man gör urvalet av druvor redan i vingårdarna. Därefter får vinet spontanjäsa på ståltankar

Lagring Vinet har endast lagrats 12 månader på ståltank innan buteljering

Passar till lättare kötträtter och det vegetariska köket.

Om producenten

Telmo Rodriguez brinner för att ta tillvara på de inhemska druvsorterna knutna till klimat och terroir i respektive region och han tillverkar viner i världsklass från både oupptäckta och kända regioner.

Telmo studerade oenologi vid universitetet i Bordeaux och tog sedan över som vinmakare på familjevingården Remelluri i Rioja. 1994 startade han sin egen verksamhet tillsammans med trogne följeslagaren och vinmakaren Pablo Eguzkiza. I en tid när traditionella spanska druvor drogs upp för att ersättas av internationella sorter fokuserade de på inhemska varianter och ursprunglig terroir.

Telmo var bland de första som tillverkade betydande viner i Toro, Rueda, Valdeorras, Malaga, Alicante och Cigales. I dessa områden använder han inhemska druvsorter som Godello, Verdejo, Moscatel och Monastrell som inte har ett brett erkännande. Med andra klassiskt erkända sorter som Tempranillo, Garnacha och Carignan, arbetar han med vinstockar som är inhemska och återspeglar karaktären från deras specifika växtplats. Telmo har varit en av de ledande krafterna för att höja kvalitén både i regioner på uppgång som redan etablerade vinområden. Flera av vingårdarna odlas biodynamiskt.