



KVALITÉ & KÄNSLA!

TELMO RODRÍGUEZ



Rött vin

Bodega Lanzaga Las Beatas 2023

Telmo Rodríguez



Pris 2995 kr
nr 9547901 - 750 ml

Ursprung Rioja Rioja Alavesa

Druvor Garnacha, Garnacha Blanca, Graciano, Tempranillo

Alk. halt 14%

Jordmån Sand och mörk jord

Information Vi befinner oss i Labastida i nordvästra Rioja Alavesa och den lilla 1,9 hektar vingården Las Beatas, som ligger vid foten av Sierra de Cantabria. Las Beatas är ett av de mest exklusiva vinerna från Bodega Lanzaga, Telmo Rodríguez projekt i Rioja, och här är det verkligen vingården snarare än druvsorten som står i centrum. Vingården består av 10 terrasser i tre olika väderstreck - öster, söder och nordväst - och är planterad med både gamla och nya vinrankor av 8-9 olika lokala druvsorter. Vingården är ekologiskt certifierad. Tidigare årgångar har fått mycket höga betyg av internationella vinkritiker. 100 poäng till årgång 2021 av Wine Advocate och årgång 2022 fick 99 poäng av Vinous.

Karaktär Elegant och komplext med dofter av körsbär, vildhallon och mörka bär, följt av viol, örter och fin kryddighet. Smaken har imponerande djup men samtidigt friskhet och precision, med silkiga tanniner och en mycket lång, mineralisk avslutning.

Vinifiering Druvorna skördas för hand och med naturlig jäst startar fermenteringen i öppna 300-liters ekfat. Vinet mognar sedan i 1 200-liters foudres i 14-16 månader i en gammal och sval källare.

Lagring Kan absolut drickas ungt efter ordentlig luftning, men har en lagringspotential på minst 15-20 år. Med tiden kommer den intensiva frukten att utvecklas mot mer komplexa toner av torkade örter, kryddor, läder och jordiga nyanser.

Passar till helstekt pärlhöna med svamp och örter, till Oxfile med rostad rotselleri, svart vitlök och svampsmör eller till grillad secreto ibérico med vita bönor, salvia och rostad paprika.

Om producenten

Telmo Rodríguez 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.