



KVALITÉ & KÄNSLA!

TELMO RODRÍGUEZ



Rött vin

Bodega Lanzaga Tabuerniga 2023

Telmo Rodríguez



Pris 995 kr
nr 9548101 - 750 ml

Ursprung Rioja

Druvor Garnacha, Graciano, Tempranillo

Alk. halt 14%

Jordmån Kalkstensrik lerjord

Information Tabuerniga är en liten, extraordinär dal på 207 hektar i det historiska Labastida där man odlar vin i över 1300 år. De terrasserade vingårdarna ligger på 540-630 meter över havet och odlas ekologiskt. Vinet är en sk. field blend där Tempranillo dominerar, tillsammans med Graciano och Mazuelo samt omkring 10 andra druvsorter.

Karaktär Komplex och elegant med inslag av körsbär, mörka bär, viol, örter och kryddor. Friskt och koncentrerat med fina tanniner, mineralisk spänst och en lång, nyanserad avslutning.

Vinifiering Druvorna skördades för hand i oktober. Musten jäste sedan spontant med naturlig jäst som öppna ekkar om 3000-liter. Därefter lagras vinet 14 - 16 månader i stora 1 500-liters foudres och buteljeras utan klarning eller filtrering.

Lagring Ett vin med stor lagringspotential som kan utvecklas fint i 15-20 år eller längre. Med tiden blir frukten mer nyanserad och får sällskap av komplexa toner av örter, kryddor, tobak och läder.

Passar till rosastekt ankbröst med puylinser och rostad schalottenlök, tångbakad oxkind med rotselleripuré och gremolata eller till ragu med pappardelle och parmesan.

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.