



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

El Velado 2023

Telmo Rodríguez

TELMO RODRÍGUEZ



Pris 875 kr
nr 9548601 - 750 ml

Ursprung Rioja Rioja Alavesa

Druvor Garnacha, Tempranillo

Alk. halt 14%

Information El Velado är en liten, gammal vingård som ligger på 600 meter höjd. Det här var den första vingården som Telmo och Pablo förälskade sig i i Lanciego. Vingården har ett soligt läge och består av gamla vinstockar, omkring 80 år gamla med traditionella druvsorter. Vinet är en field blend där Garnacha och Tempranillo dominerar men det finns också andra äldre lokala druvsorter, inklusive gröna druvor. Det visar hur vingårdar traditionellt planterades i Rioja, långt innan dagens mer enhetliga vingårdar blev vanliga.

Karaktär Frisk och elegant med röda och mörka bär, florala inslag, örter och kryddor. Tanninerna är fina och strukturen mer precis än tung. Frisk och kompakt karaktär med medelfyllig kropp, förfinade tanniner och en lång avslutning.

Vinifiering Druvorna skördas för hand, avstjälkas och jäser spontant med naturlig jäst i öppna ekkar. Vinet får därefter mogna omkring 15 månader på 500 liters franska ekfat. En varsam vinifiering som låter den gamla vingårdens frukt, friskhet och karaktär stå i centrum.

Lagring Ett vin med stor lagringspotential, mellan 15–20 år eller längre. Frukten får sällskap av mer komplexa toner av örter, kryddor och tobak.

Passar till Grillad secreto ibérico med rostad paprika och vita bönor, till kalventrecôte med kantareller och salvia samt till lagrad Manchego med rostade mandlar.

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.