



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Pago La Jara 2022

Telmo Rodríguez

TELMO RODRÍGUEZ



Pris 595 kr
nr 9549301 - 750 ml

Ursprung Toro

Druvor Albillo Mayor, Tempranillo

Alk. halt 14.5%

Jordmån Kalkrik jordmån

Information Toro har ett fängslande böljande landskap med många gamla vingårdar. Vinet består främst av Tinta de Toro (det lokala namnet för Tempranillo) men även en liten del av Albillo Mayor, en grön druva som ger liten skörd, mognar tidigt, har tunt skal och växer i små till mellanstora klasar. Druvorna kommer från fem unika små parceller som tillsammans omfattar endast fyra hektar. Det är gamla, glest planterade vingårdar och vissa av stockarna i området är fortfarande oympade. Ett vin som endast produceras i mycket liten skala.

Karaktär Intensiv och komplex doft av mörka bär, körsbär, plommon, anis, mineral och subtila toner av kryddor och tobak. Smaken är fyllig och koncentrerad med silkeslena tanniner, frisk syra och en lång, elegant eftersmak. Kombinationen av kraft och finess gör vinet unikt i sitt ursprung.

Vinifiering Druvorna avstjälkas delvis, fermenteras sedan med naturlig jäst i träfat om 3000 liter. Vinet lagras i 15-18 månader på både 225 liters- och 500 liters ekfat.

Lagring Mycket stor lagringspotential och kan utvecklas i 15–25 år, där den mörka frukten successivt kan utvecklas mot mer komplexa toner av kryddor, tobak och andra mognadsaromer.

Passar till grillad entrecôte med rostad vitlök och rödvinssky, grillade lammkotletter med örter och rostad potatis och gärna till lagrade hårad ostar såsom Gruyère.

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.