



KVALITÉ & KÄNSLA!

TELMO RODRÍGUEZ



Vitt vin

Falcoeira Branco 2023

Telmo Rodríguez



Pris 849 kr
nr 9549401 - 750 ml

Ursprung Valdeorras

Druvor Doña Branca, Godello, Palomino, Treixadura

Alk. halt 14%

Ett vitt vin från den svalaste lilla delen av en vingård som egentligen betraktas som ett stort rödvinssläge.

Jordmån: Fattiga, grova granitjordar

Information: När Telmo Rodríguez och Pablo Eguzkiza kom till Valdeorras pekade traktens äldre vinodlare ut Falcoeira som en av områdets främsta vingårdar. Då var den övergiven, och ett omfattande arbete inleddes för att återuppbygga närmare 100 gamla terrasser och stenmurar. I den annars varma, sydvästvända vingården finns en liten svalare del nära floden Bibei, där berget ger skugga. Här planterades 0,45 hektar med lokala gröna druvsorter – och det är här Falcoeira Branco föds. Vinet är en blend av flera olika lokala druvsorter. Vingården ligger på cirka 400–600 meters höjd, på mycket branta och smala terrasser som odlas ekologiskt. Produceras endast i mycket liten skala.

Karaktär: Elegant och nyanserat med citrus, gul frukt och vita blommor, följt av örter och stenig mineralitet. Friskt och koncentrerat med fin textur, tydlig sälta och en lång, precis avslutning.

Vinifikation: Handskördade druvor som jäser spontant med naturlig jäst franska ekfat om 225 och 500 liter. Vinet ligger kvar i fat och mognar i ca 10 månader på barriquer. Vinet buteljeras utan klarning och filtrering.

Lagring: Gott idag, med potential att utvecklas fint under 10–15 år. Med lagring väntas den ungdomliga frukten och friskheten få mer komplexa toner av bivax, nötter, torkade örter och stenig mineralitet.

Passar till: rätter med mycket smak, såsom halstrad pilgrimsmussla med blomkålspuré, brynt smör och rostade hasselnötter, eavioli med ricotta, salvia, brynt smör och parmesan eller till hummer med smörsås och grillad citron.

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.