



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

O Diviso Single Vineyard 2023

Telmo Rodríguez

TELMO RODRÍGUEZ



Pris 875 kr
nr 9549501 - 750 ml

Ursprung Valdeorras

Druvor Brancellao, Garnacha, Mencia, Sousón

Alk. halt 12.5%

Jordmån Näringsfattig grund jordmån

Information Telmo Rodríguez och Pablo Eguzkiza upptäckte O Diviso redan 1993 och fascinerades av de höga, gröna sluttningarna som ligger nästan gömda bland kastanjeträd. Det dröjde ända till 2011 innan de började arbeta med vingården som ligger på 550-725 meters höjd, på mycket branta terrasser. Druvorna mognar långsamt och bidrar till vinets friskhet och elegans. Vinet är en blend av flera olika druvsorter som alla växer tillsammans i vingården. Extremt liten produktion - endast omkring 700-800 flaskor per årgång.

Karaktär Smakrikt, elegant och komplext vin inslag av med röda bär, viol, vilda örter, mineral och subtil kryddighet. Smaken är elegant och energiskt med silkeslena tanniner, frisk syra och en distinkt mineralitet från de branta granitjordarna. Avslutet är långt och nyanserat med stor precision.

Vinifiering Vinstockarna växer som sk. bush vines och odlas ekologiskt. Allting skördas för hand och får sedan jäsa med naturlig jäst i små träkar. Vinet mognar därefter 12 månader på stora ek-foudres.

Lagring Mycket lång lagringspotential, uppskattningsvis 12-20 år, och kommer att utveckla större komplexitet med tiden.

Passar till Ravioli med svamp, ricotta och salvia eller till helstekt kyckling med kantareller och rostad rotselleri. Passar även fint till Comté eller Manchego med rostade valnötter.

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.