



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

As Caborcas 2023

Telmo Rodríguez

TELMO RODRÍGUEZ



Pris 649 kr
nr 9037001 - 750 ml

Ursprung Valdeorras

Druvor Garnacha, Godello, Merenzao, Sousón

Alk. halt 12%

Jordmån Näringsfattig grund jordmån med inslag av granit

Information As Caborcas är en 2,5 hektar stor vingård som ligger vid staden Santa Cruz i Galicien. Runt vingården ligger stora stenblock som bidrar till en speciell känsla. Här finns traditionella druvsorter som är planterade på branta, spektakulära terrasser precis intill floden Bibei. Vinet är en blend av flera olika druvsorter, som alla växer i vingården. Det är alltså själva vingården och platsen, snarare än en enskild druvsort, som står i centrum.

Karaktär Ett elegant och komplext vin där saftiga körsbär, vildhallon och mörka bär möter viol, örter och kryddor. Frisk syra och fint polerade tanniner ger energi och precision, medan den långa avslutningen präglas av mineralitet och kryddiga toner.

Vinifiering Druvorna skördas för hand och läggs i korgar. Vinmakningen är medvetet försiktig. Vinet jäser spontant med vingårdens naturliga jäst i mindre trä- och ståltankar och får sedan mogna i stora franska foudres. Tanken är att inte maskera frukten och den svala, atlantiska karaktären med för mycket ek.

Lagring Kombinationen av gamla stockar, hög höjd, frisk syra, koncentration och strukturen från de olika druvsorterna ger vinet god utvecklingspotential. Lagra upp till 10 år under goda förhållanden.

Passar till Grillad ibericogris med rostad paprika och örter, helstekt kyckling med timjan och rostad potatis eller till en krämig svamprisotto med parmesan och rostade hasselnötter.

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.