TELMO RODRÍGUEZ



Rött vin

Matallana 2021

Telmo Rodríguez

EKOLOGISK FINE WINE LAGRINGSBAR

Pris 795 kr
nr 7039801 - 750 ml

Ursprung Ribera del Duero

Druvor Albillo, Inhemska druvor, Navarro, Tinto Fino, Valenciano

Vinmakare Telmo Rodríguez

Alk. halt 14.5%

Jordmån Matallana hämtar sitt uttryck från elva vingårdar i fem byar, från de kalkrika sluttningarna kring Sotillo de la Ribera i norr till de rödare markerna vid Pardilla i söder. Jordmånerna bildar en ovanligt varierad mosaik av lera, röda fältspatsjordar, petrokalk, märgelbildade terrasser, konglomerat och sandsten. Variationen ger både kraft och aromatisk bredd, medan de kalkrika inslagen märks i vinets fasta, kritlika tanninstruktur.

Information Projektet inleddes 1998 med ambitionen att återupprätta äldre vingårdslägen och odlingsmetoder i Ribera del Duero. Vingårdarna ligger i Sotillo de la Ribera, Roa, Fuentecén, Fuentemolinos och Pardilla och omfattar bland annat El Bosque, La Guiruela, Cascajoroa, Carrahoyales, Los Grijos, La Requina, Herrera, Los Mochos, La Cal, Hoyo Lucas och La Pardilla. Rankorna är buskbeskurna och planterade enligt traditionell metod. Skörden sker för hand i lådor.

Årgången 2021 inleddes med en mycket kall vinter. Lokala sena frostnätter följdes av oväder i början av juni, medan sommaren blev torr men måttlig, med svala nätter under den avslutande mognaden. Skörden började den 1 oktober och pågick i två veckor. Förhållandena gav mogen frukt, god aromatisk koncentration och tanniner som kunde extraheras varsamt. De elva vingårdslägenas namn är överstrukna på etiketten eftersom appellationens regler inte tillät att de angavs. Under de svarta fälten är namnen samtidigt präglade i relief och går att känna med fingret. Etiketten blir på så sätt en fysisk kommentar till producentens övertygelse om att vingårdarnas identitet är avgörande för vinets ursprung.

Karaktär Djup och samtidigt nyanserad doft av mörka körsbär, plommon och vilda björnbär, med inslag av viol, rosor, örter, vitpeppar, muskot och grafit. Efter hand framträder även toner av kakao och en sval, lätt balsamisk kryddighet. Smaken är koncentrerad och fyllig men förblirnvälbalanserad. Tanninerna är täta, finkorniga och tydligt kritlika, medan friskheten håller den mogna frukten på plats. Avslutningen är lång, kryddig och med stor lagringspotential.

Vinifiering Den manuellt skördade frukten jästes i stora ekfat och tankar med sin naturliga jäst. Metoden ger utrymme för en långsam och kontrollerad extraktion, vilket passar årgångens mogna frukt och fint utvecklade tanniner. Resultatet är ett strukturerat vin där kraften balanseras av aromatisk lyftning och en påfallande sammanhållen textur.

Lagring Vinet lagrades i 14 månader på franska ekfat. Lagringen har gett struktur och kryddig komplexitet utan att dölja frukten eller den kalkpräglade tanninkänslan. Årgången kan drickas från omkring 2026 men bör utvecklas väl under åtminstone det kommande decenniet.

Passar till Servera till lammstek, grillad entrecôte, oxkind, hjort eller mustiga långkok med örter och rotfrukter. Vinets tanniner och sälta passar även till svamprätter, tryffel, lagrad manchego och andra fasta, smakrika ostar. Servera vid 16–18 grader och dekantera gärna en till två timmar när vinet är ungt.

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.