



KVALITÉ & KÄNSLA!

TELMO RODRÍGUEZ



Rött vin

Bodega Lanzaga LZ 2023

Telmo Rodriguez



Pris 179 kr
nr 5447501 - 750 ml

Ursprung Rioja

Druvor Garnacha, Graciano, Tempranillo

Vinmakare Telmo Rodriguez

Alk. halt 14%

Jordmån Sandsten och mörk jord

Information Druvorna är ekologiskt odlade och kommer från byn Lanciego de Álava från Rioja Alavesa.

Karaktär Fruktig och frisk med inslag av mörka och röda bär samt örter.

Vinifiering Druvorna handskördas. Därefter vart vinet spontanjäsa på cementtankar.

Lagring Vinet har inte lagrats på ekfat utan lagras bara på cementtankar innan buteljering.

Passar till köttretter av lamm, fågel eller fläsk.

Om producenten

Telmo Rodriguez 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.