



KVALITÉ & KÄNSLA!

TELMO RODRÍGUEZ



Vitt vin

Gaba do Xil O Barreiro 2024

Telmo Rodriguez

Pris 199 kr

nr 7112401 - 750 ml

Ursprung Galicien Valdeorras

Druvor Godello, Inhemskas druvor

Vinmakare Telmo Rodriguez

Alk. halt 13.5%

Jordmån Röd skiffer med inslag av lera, vilket ger vinet dess tydliga mineralitet och struktur.

Information Gaba do Xil O Barreiro är ett vingårdsvin från Valdeorras i nordvästra Spanien, framställt uteslutande av druvor från den egna vingården O Barreiro i byn Larouco. Sedan 2021 produceras vinet uteslutande från denna historiska egendom, som Ladeiras do Xil successivt har återställt genom massurval av lokala druvsorter.

Bakom projektet står vinmakarna Pablo Eguzkiza och Telmo Rodríguez, som redan 2002 identifierade Val do Bibei och Silflodens sluttningar som ett område med stor potential för eleganta, terroirdrivna viner. Gaba do Xil är deras byviner och fungerar som en introduktion till de mer begränsade cru-vinerna från Ladeiras do Xil.

O Barreiro-vingården omfattar 16 hektar planterade med främst godello samt andra inhemska sorter som doña blanca och treixadura. Vingårdarna ligger på 400–500 meters höjd och påverkas både av Atlantens svalka och ett mer kontinentalt inlandsklimat.

Karaktär Friskt och precist vin med tydlig Atlantisk profil. Doften är mineraldriven med inslag av citrus, vita blommor, örter och stenig sälta. Smaken är stram och strukturerad med livlig syra, saltsprängd mineralitet och lång avslutning.

Vinifiering Druvorna skördas för hand i små lådor med noggrann selektering direkt i vingården. Hela klasar pressas varsamt och musten jäser spontant med naturlig jäst i temperaturkontrollerade ståltankar. Ingen malolaktisk jäsning genomförs för att bevara vinets fräschör och spänst. Vinet buteljeras ofiltrerat.

Lagring Efter avslutad jäsning lagras vinet cirka fyra månader på sin fina jästfällning i ståltank utan bâtonnage.

Passar till Skaldjur, grillad fisk, ostron, ceviche, rätter med citrus och örter. Utmärkt även till getost och lättare asiatiska rätter med frisk syra.

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.