



KVALITÉ & KÄNSLA!

TELMO RODRÍGUEZ



Rött vin

## Gago 2019

Telmo Rodriguez



Pris 249 kr

nr RZ3301 - 750 ml

**Ursprung** Toro

**Druvor** Tempranillo 97%, Albillo Mayor 3%

**Alk. halt** 14.5%

**Jordmån** Kalkrik jordmån

**Information** Toro har ett fängslande böljande landskap med många gamla vingårdar. Druvorna kommer från de bästa 21 vingårdslotterna, ett samarbete med odlare sedan 1998. Vingårdarna består främst av Bush Vines från gamla stockar som ger låg avkastning.

**Karaktär** Gago är ett fruktigt generöst vin med toner av mörka bär, örter, kryddor och cigarrlåda. Fin struktur med mjuka tanniner och lång avslutning.

**Vinifiering** Druvorna skördas för hand och fermenteras i både ekfat och ståltankar.

**Lagring** Vinet lagras i 14 månader i 80% foudres och 20% ekfat.

**Passar till** Köttträtter, vissa hårdostar, krämig pasta.

## 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.