



KVALITÉ & KÄNSLA!

TELMO RODRÍGUEZ



Vitt vin

## Basa Rueda 2024

Telmo Rodriguez

Pris 149 kr

nr 7173301 - 750 ml

**Ursprung** Rueda

**Druvor** Verdejo 90%, Viura 10%

**Vinmakare** Telmo Rodriguez

**Alk. halt** 13.5%

**Jordmån** Kalkrik jord med grus som ger bra dränering.

**Information** Basa skapades 1996 av vinmakaren Telmo Rodríguez tillsammans med Pablo Eguzkiza. Vid den här tiden var Spanien inte känt för sina vita viner, men med Basa ville de förändra bilden, visa potentialen i druvan Verdejo och ursprunget Rueda. Namnet Basa har sitt ursprung i det spanska ordet vaso, som syftar på de traditionella låga buskvinrankorna som historiskt odlats i området. Vinet är därmed en hyllning till Ruedas vintradition och dess ursprungliga uttryck.

Druvorna kommer från flera byar i Rueda, bland annat La Seca, Serrada, Pozaldez och Foncastín, där det kontinentala klimatet och de kalkrika jordarna skapar optimala förutsättningar för aromatiska och friska viner. Basa räknas som en pionjär inom modern Rueda och har haft stor betydelse för hur både regionen och spanska vita viner uppfattas internationellt. Stilen är konsekvent och pålitlig med fokus på friskhet, druvtypicitet och en tydlig spegling av det kastilianska landskapet med sina karakteristiska pinjetråd.

**Karaktär** Friskt och aromatiskt vin med blommiga toner och inslag av citrus, gröna äpplen och stenfrukt. Elegant och balanserat med en livlig syra och ett rent avslut.

**Vinifiering** Jäsning och lagring sker i ståltankar för att bevara vinets fräschör, aromatik och rena fruktighet.

**Passar till** fisk och skaldjur, fågelrätter och sallader. Utmärkt även som aperitif.

## 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.