



KVALITÉ & KÄNSLA!

TELMO RODRÍGUEZ



Rött vin

Pegaso Pizarra Cebberos 2018

Telmo Rodriguez

Pris 399 kr
nr 5447901 - 750 ml

Ursprung Sierra de Gredos

Druvor Garnacha

Alk. halt 14.5%

Jordmån Varierad jordmån av skiffer och granit.

Information Vinrankorna är gamla bushvines som växer organiskt upp på 950-1200 möh, mestadels riktade mot öst. Druvorna härifrån ha ett annat uttryck än från resten av området. De är alltid komplexa, tydliga och djupgående.

Karaktär Fylligt, strukturerat och livfullt med toner av blåbär, elegant blommig ton samt fin integrerad ek och fina tanniner.

Vinifiering Traditionell vinifiering med inhemsk jäst. Vinet har legat 24-30 månader på franska 500 och 400 liters fat som kommer från olika skogar och ursprung.

Passar till Grillade kycklingspett med fransk potatissallad. Eller stekt halloumi och rostade rotfrukter.

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.