Sött vin

Molino Real 500ml 2019

Telmo Rodríguez

Pris 499 kr
nr RZ3002 - 500 ml

Ursprung Málaga

Druvor Muscat of Alexandria

Alk. halt 13.5% **Restsocker** 130

Jordmån Skiffersluttningar

Information Vingårdarna ligger i Cómpeta i Málaga, mellan bergen i Granada och Medelhavet. Nio hektar mark på olika höjd, branta sluttningar från 350-1000 meter över havet.

Karaktär Molino Real bjuder på en rik intensiv frukt med fin balans mellan den söta smakrika frukten och fräscha syran. Ett vin som kan lagras många år.

Vinifiering Muscat of Alexandra är en druva som trivs i det varma klimatet. "Asoleo" är en traditionell metod i området, där man låter druvorna torka i solen för att öka koncentrationen.

Lagring Vinet lagras i i 225 liters ekfat i 20 månader i låg temperatur.

Passar till Desserter, blåmögelost

Om producenten

Telmo Rodríguez 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.