TELMO RODRÍGUEZ

Rött vin

Pegaso Granito Cebreros 2020

Telmo Rodríguez

Pris 495 kr
nr RZ2901 - 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 800-1000 möh, mestadels riktade mot öst. Druvorna härifrån ha ett annat utryck än från resten av området. De är alltid komplexa, tydliga och djupgående.

Karaktär Nästan läskande gott, livfullt och blommigt med generös doft och smak samt silkeslena tanniner. Toner av röda bär, blåbär, hallon, färska örter.

Vinifiering Traditionell vinifiering med inhemsk jäst. Vinet har legat 18-24 månader på franska 600 liters fat som kommer från olika skogar och ursprung.

Passar till Grillade kycklingspett, kryddiga korvar samt tapas med chark, hårda ostar, tortilla, choripan ”korv med bröd”.

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.