



KVALITÉ & KÄNSLA!

TELMO RODRÍGUEZ

Rött vin



Bodega Lanzaga Lanzaga 2015

Telmo Rodriguez



Pris 295 kr
nr 5452801 - 750 ml

Ursprung Rioja

Druvor Garnacha, Graciano, Tempranillo

Vinmakare Telmo Rodriguez

Alk. halt 14%

Druvsorter Huvudsakligen Tempranillo, Graciano, Garnacha men också Viura, Torrontés, Granegro or Miguel de Arco från gamla vinstockar (field blend).

Jordmån Sandsten och mörk jord

Information Druvorna är ekologiskt odlade och kommer från byn Lanciego de Álava från Rioja Alavesa.

Karaktär Fruktig och smakrik med inslag av mörka bär, fat och örter.

Vinifiering Druvorna handskördas. Därefter får vinet spontanjäsa på cementtankar.

Lagring Vinet lagras i 14 månader på en blandning av stora 1500-2500 liters ekfat samt 225 liters barriquer.

Passar till smakrika kötträtter

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.