



KVALITÉ & KÄNSLA!

TELMO RODRÍGUEZ



Vitt vin

Gaba do Xil Barreiro 2023

Telmo Rodriguez

Pris 195 kr
nr 7112401 - 750 ml

Ursprung Galicien Valdeorras

Druvor Godello 100%

Vinmakare Telmo Rodriguez

Alk. halt 13.5%

Jordmån Lera och skiffer

Information Vinet kommer från både egna vingårdar samt odlare som Telmo har nära samarbete med.

Karaktär Intensiv doft med inslag av äpplen, tropisk frukt, mineral och örter. Smaken är lätt aromatisk men torr och med inslag av mango och äpplen.

Vinifiering Druvorna handskördas. Därefter får vinet spontanjäsa på ståltankar.

Lagring Vinet lagras i 4 månader på jästfällningen på ståltank innan buteljering.

Passar till God till smakrikare fiskrätter

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.