



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Pago La Jara 2016

Telmo Rodriguez

TELMO RODRÍGUEZ



Pris 429 kr
nr 5448001 - 750 ml

Ursprung Toro

Druvor Albillo Mayor, Tempranillo

Alk. halt 14%

Jordmån Kalkrik jordmån

Information Toro har ett fängslande böljande landskap med många gamla vingårdar. Vinet består främst av Tempranillo men även en liten del av Albillo Mayor, en grön druva som ger liten skörd, mognar tidigt, har tunt skal och växer i små till mellanstora klasar.

Karaktär Smakrikt vin med florala toner. Inslag av svart te, mörka bär, mineral och fina tanniner.

Vinifiering Druvorna avstjälkas inte helt, fermenteras med naturlig jäst i träfat som tar 3000 kg.

Lagring Vinet lagras i 15-18 månader på både 225 liters samt 1500 liters ekfat.

Passar till Nötkött, lamm, kalv och kyckling

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.