



KVALITÉ & KÄNSLA!

Rött vin

TELMO RODRÍGUEZ



Bodega Lanzaga Tabuerniga 2018

Telmo Rodriguez



Pris 895 kr
nr 9400901 - 750 ml

Ursprung

Druvor Garnacha, Graciano, Tempranillo

Alk. halt 14%

Ursprung: Spanien, Rioja

Jordmån Kalkstensrik lerjord

Information Tabuerniga är en liten extraordinär dal på 207 ha i det historiska Labastida där man odlar vin i över 1300 år. Vingårdarna ligger terrasserade på 540-630 meter över havet med ekologisk odling.

Karaktär Komplex och nyanserat med stort djup. Inslag av mörka bär, viol, blodapelsinskal och viss kryddighet. Mjuka tanniner och lång avslutning.

Vinifiering Druvorna skördas för hand och med naturlig jäst startar fermenteringen i öppna 3000-liters fat. Sedan får vinet mogna i 1500-liters foudres i 14-16 månader.

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.