



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

As Caborcas 2021

Telmo Rodriguez

TELMO RODRÍGUEZ



Pris 635 kr
nr RZ1301 - 750 ml

Ursprung Valdeorras

Druvor Garnacha, Godello, Merenzao, Sousón

Alk. halt 13%

Jordmån Näringsfattig grund jordmån med inslag av granit

Information As Caborcas är en 2,5 hektar stor vingård belägen vid staden Santa Cruz i Galicien. Runt vingården ligger stora stenblock som bidrar till en speciell känsla. Här finns traditionella druvsorter som är planterade på branta terrasser som gränsar till floden Bibei.

Karaktär Fyllig och elegant, mogen och balanserad med tydliga tanniner.

Vinifiering Druvorna plockas förhand och läggs i korgar. Efter pressning får vinet jäsa på både små ekfat och ståltankar

Lagring Franska foudres.

Passar till Rätter av anka och kyckling, kalv eller det vegetariska köket. Även en fin match till smakrika hårdostar.

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.