

GABA DO XIL GODELLO 2018

Art. nr: 71124

Pris: 149 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Vita torra viner

Land: Spanien

Producent: Telmo Rodriguez

Druvor: Godello 100%

Karaktär: Ljus färg. Rostad ananas, persika, melon och honung i doften. Välstrukturerat, oljigt och silkeslent med ananas, aprikos, persika, melon och till och med vattenmelon i smaken. Behagligt lång eftersmak.

Lagring: Vinet är oekat.

Alkoholhalt: 13%

Om producenten

Bortglömda och övergivna odlingar får nytt liv

Telmo Rodriguez är en man under ständig förflyttning. Det blir otaliga mil bakom ratten om man gör ett tjugotal olika viner från tio av Spaniens vindistrikt och brinner för att låta varje lokal druva och varje enskild vingård komma till tals utan förvanskning.

1994 startade han sin verksamhet tillsammans med trogne följeslagaren och vinmakaren Pablo Eguzkiza och det allra första vin de skapade tillsammans kallades ty piskt nog Alma (själ). Rena programförklaringen för vad som skulle följa. I en tid när traditionella spanska druvor drogs upp för att ersättas av internationella sorter jagade de i stället inhemska varianter och ursprunglig terroir.

I grunden hade Telmo Rodriguez en gedigen utbildning i oenologi från universitet i Bordeaux och praktik från framstående vingegendomar som Château Cos d'Estournel och Domaine Trevallon när han fick ta hand om vinmakandet på Remelluri, den Riojaegendom hans far köpt som ett hobbyprojekt. Det blev början på en lysande karriär.

Idag förfogar Telmo Rodriguez över cirka 44 hektar egna vingårdar runt om i Spanien och samarbetar med ett antal lokala odlarfamiljer. Han letar ständigt efter bortglömda och övergivna odlingar med gamla, genuina vinstockar som bara väntar på att väckas till liv för att skapa viner som återspeglar den plats de kommer från.

Internationella kritiker har delat ut strålande betyg till hans toppviner, men för Telmo Rodriguez är det väl så viktigt att hålla högsta kvalitet även på de enkla vinerna.

