

DRINKS.

Telmo Rodriguez Corriente Rioja DOCa 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70050
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Rioja
Embouteilleur	Compañia de Vinos Telmo Rodriguez sl, El Monte s/n, 01308 Lanciego, Álava, Espagne
Marque	Telmo Rodriguez
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	10-12 mois
Dégustation	goût équilibré de chêne, vanille, tabac, prunes, cerises, mûres, cuir, poivre et lavande.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de Tempranillo, Graciano et Garnacha
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	volaille, cuisine méditerranéenne, risotto, viandes rouges
----------------	--

Description

Telmo Rodriguez et son équipe ont commencé en 1994 à parcourir toute l'Espagne afin de mieux comprendre les différentes régions viticoles et de réhabiliter d'anciens vignobles abandonnés. Il s'agissait d'une grande aventure, qui a demandé beaucoup de patience et a entraîné quelques échecs. Toutefois, elle a permis à Telmo de respecter l'héritage de son pays et de poser ainsi la première pierre d'une nouvelle génération de vins espagnols. Aujourd'hui, l'entreprise exploite 80 hectares dans toute l'Espagne, plantés de plus de 40 cépages. En 1998, Telmo est retourné à ses racines dans la Rioja. Il a choisi comme point de départ la ville de Lanciego, qui possède une culture viticole riche en traditions. Une surface de 15 ha y a été remise en état et plantée de cépages indigènes cultivés en buisson. Le "Corriente" est un vin de table accessible pour le quotidien, qui représente parfaitement la région. Il s'agit d'un assemblage des variétés locales Tempranillo, Graciano et Garnacha. La récolte manuelle des raisins est suivie d'une fermentation dans des cuves en ciment et d'un élevage de dix à douze mois dans des fûts en bois de différentes tailles.