

DRINKS.

Telmo Rodriguez Gago Toro 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7015919
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Toro (Castille-et-León)
Embouteilleur	Compañía 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	14 mois
Dégustation	riche et concentré avec des tanins bien mûrs, des notes grillées, de chêne, de vanille, de chocolat, de fruits noirs (surtout cerise noire et mûre), de cuir et d'épices.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Tempranillo
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin Oui

Température
de 16-18 degrés
consommation

Millésime 2019

En accord
avec légumes, grillades, fromages, risotto

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. La région de Toro ne peut évidemment pas manquer au répertoire des entreprises viticoles espagnoles respectées - Telmo Rodriguez y travaille avec huit familles avec lesquelles il a noué des relations étroites au fil des années. Le Gago est le fleuron des vins de Toro : Pour ce Tempranillo, le raisin provient de 21 parcelles sélectionnées, plantées exclusivement de vieilles vignes de buisson à faible densité. La fermentation a lieu à la fois en fûts de bois et en cuves en acier inoxydable, suivie d'un élevage en bois de 14 mois.