



Gago 2019

CHF 26.50 | 10 cl = CHF 3.53

Robe rubis impénétrable. Un nez de groseille, de cerise noire et de cassis. Compact en bouche, il présente une grande concentration de fruit. La texture est souple et l'acidité équilibrée, les tannins sont parfaitement fondus et la finale est ample et fruitée.

Producteur	Telmo Rodríguez
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Toro DO
Appellation	DO
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Tinta de Toro, Albillo Mayor
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5408119
Accord mets et vins	Volaille, Bœuf, Agneau
Avis	Robert Parker 92/100



Vinification

La fermentation se fait en cuves en bois et en acier d'un volume allant jusqu'à 6000 litres. Le vin est ensuite élevé 14 mois à 80% dans des foudres de 1500 litres et à 20% dans des barriques françaises.

Terroir

Les raisins sont issus de 21 parcelles différentes avec des cépages en buissons vieux de plus de 60 ans. Les parcelles se différencient au niveau de la qualité des sols. On trouve ainsi des sols contenant du grès d'origine tertiaire, du gravier de l'ère quaternaire, voire un sous-sol argilo-sableux avec un peu de substance organique. Telmo Rodriguez travaille avec les mêmes anciennes familles de vigneron depuis 1998.

Histoire





Dès qu'il est question de vins espagnols exceptionnels, le nom de Telmo Rodríguez n'est jamais loin. Ce Basque a le don d'allier tradition et modernité en revendiquant ses racines dans sa région d'origine de la Rioja tout en explorant de nouvelles méthodes. Telmo possède un instinct infallible pour les terroirs et les cépages: ce n'est pas pour rien si ses vins sont dotés de l'appellation «vin de qualité supérieure». Ce vigneron passionné exploite un domaine d'une superficie d'environ 80 hectares et cultive plus de quarante cépages différents.

