



Gago 2019

Rosso rubino impenetrabile nel calice. Al naso sprigiona ribes, ciliegia nera e cassis. Compatto al palato, con aromi di frutta molto concentrati. Una struttura avvolgente e un'acidità equilibrata si uniscono a tannini perfettamente integrati e a un finale pieno e fruttato.

Produttore	Telmo Rodríguez
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Toro DO
Classificazione	DO
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Tinta de Toro, Albillo Mayor
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5408119
Adatto a	Pollame, Manzo, Agnello
Valutazioni	Robert Parker 92/100



Vinificazione

La fermentazione avviene in botti di legno e acciaio inossidabile con un volume fino a 6000 litri. L'80% del vino invecchia poi per 14 mesi in foudre da 1500 litri, mentre il 20% in barrique francesi.

Terroir

Le uve provengono da 21 lotti diversi di viti a cespuglio di oltre 60 anni. Gli appezzamenti differiscono per la composizione del terreno, con suoli che vanno dall'arenaria terziaria, alla ghiaia quaternaria fino a un sottosuolo sabbioso-limoso con una bassa percentuale di sostanze organiche. Telmo Rodriguez collabora con le stesse famiglie di viticoltori di antica tradizione dal 1998.

Storia





Quando si parla di vini eccezionali della Spagna, non può non essere fatto il nome di Telmo Rodríguez. Il basco ha uno speciale talento nel combinare tradizione e modernità, rispettando le radici della regione originaria della Rioja ed esplorando allo stesso tempo nuove frontiere. Telmo dispone di un istinto impareggiabile in materia di terroir e di vitigni: non è infatti un caso che i suoi vini vengano classificati con l'etichetta di «qualità d'eccellenza». L'appassionato viticoltore gestisce una tenuta di circa 80 ettari e si prende cura di oltre quaranta varietà d'uva diverse.

