

Telmo Rodríguez

GAGO

UNIQUE
WINES

TELMO
RODRÍGUEZ

D.O. Toro, Zamora, España

Hoy, después de 30 años, nos damos cuenta de que nuestra Compañía se ha ido construyendo a través de viajes que nos han descubierto un país complejo, con una riqueza de paisaje y diversidad asombrosa, única en el mundo. Estos viajes nos han puesto en contacto con los vestigios de una viticultura ancestral e inconsciente, llena de gestos y experiencia.

VINIFICACIÓN

TIPO DE VINO



Vino Tinto

VARIEDAD



Tinta de Toro y Albillo Mayor

ALCOHOL



14.5%

REPOSO



Vendimia manual en cajas; fermentación en depósitos de madera y acero inoxidable de 6000 kg. Crianza de 14 meses dividida entre foudres (80%) y barricas (20%).

CAPACIDAD DE GUARDA



8 a 12 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



16 - 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí profundo con destellos granate de capa alta.



Aromas a fruta negra silvestre madura, especias dulces, finas notas balsámicas y matices minerales característicos del suelo franco-arenoso.



Sabor potente, estructurado y redondo, con taninos contenidos y bien integrados, mostrando un paso por boca fino, envolvente y persistente.



Ideal para acompañar carnes rojas a la brasa, caza mayor, guisos castellanos de larga cocción, embutidos ibéricos y quesos zamoranos de oveja curados.

