

# DRINKS.

## Telmo Rodriguez Dehesa Gago Toro 2023 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	50020423
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Castille-et-León
Embouteilleur	Compañia de Vinos Telmo Rodriguez sl, El Monte s/n, 01308 Lanciego, Álava, Spanien
Marque	Telmo Rodriguez
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Les arômes de cerise et de baies dominant en bouche, rejoints par des tanins doux et des notes boisées et grillées. Structure substantielle et concentrée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 85% de Tinta de Toro et Albiño Mayor
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        2023

---

En accord        fromages, veau et bœuf, cuisine  
avec                méditerranéenne, gibier

## Description

Telmo Rodriguez et son équipe ont commencé à parcourir l'Espagne en 1994 avec la motivation de mieux comprendre les différentes régions viticoles et de réhabiliter les vieux vignobles abandonnés. C'est une longue aventure qui a demandé beaucoup de patience et aussi quelques défaites. Elle lui a permis, ainsi qu'à son équipe, de mieux comprendre l'héritage de sa terre et de jeter les bases d'une nouvelle génération de vins espagnols. Aujourd'hui, l'entreprise possède 80 hectares répartis dans toute l'Espagne, avec une variation d'environ 43 cépages indigènes. La région de Toro ne peut pas manquer dans un répertoire de vins espagnols sélectionnés. Gago est le fleuron des vins de Toro de Telmo Rodriguez. Pour ce Tempranillo, les meilleurs raisins de 21 parcelles sélectionnées sont utilisés et récoltés à la main dans de petites boîtes. La fermentation a lieu dans des fûts en bois et des cuves en acier inoxydable, suivie d'un vieillissement de 14 mois en barriques.