



## 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.

