



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Telmo Rodríguez Gaba do Xil O Barreiro 2023

Hvitvin | Galicia, Spania | VP-nr.: 14778501 | SAP-nr.: 9009540 | EPD-nr.: 1229723 | Pris: 274,90 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT

FAKTA

Land	Spania	Alkohol	13,5 %
Distrikt	Galicia	Vinmark / lieu-dit	O Barreiro
Underdistrikt	Valdeorras	Antall hektar	16.0
Passer til	Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Sukker	1.7 g/l
Druetype	95 % godello, 2 % treixadura, 2 % loureiro og 1 % palomino	Syre	6.0 g/l
Jordsmonn	Rød leire på metamorfe skifer.	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Lys strågul. Ungdommelig, fruktig med eple, blomst, anis og sitrus. Ungdommelig og energisk med fin fedme, god dybde, saltaktig og med lang ettersmak.

Vinifikasjon

Manuelt høstet for hånd. Spontanfermentert i ståltanker, deretter modnet uten malolaktisk gjæring eller battonage/omrøring i fire måneder på fint bunnfall/berme. Ingen eikekontakt, ikke filtrert, kun lett klaring.

Bruksområde

O Barreiro har større dybde, mer salthet og mer tekstur enn det forgjengeren Godello hadde – men med den samme gjenkjennelige friske og delikate frukten. Vinen er flott uten mat, men også ideell til for eksempel hvit fisk, krabbe, kreps og skjell, eller en god kyllingsalat. Vinen passer også godt til asiatisk mat eller tapas.

Opprinnelse

Gaba do Xil O Barreiro kommer fra en enkelt vinmark i Valdeorras i det kjølige Galicia i Nordvest-Spania. Vinen er et perfekt eksempel på utviklingen Telmo ønsker for Spania. Tidligere het vinen Gaba do Xil Godello og var en fruktig og frisk hvitvin. Den kom fra en rekke landsbyer og vinmarker i området.

En stor del av druene var i starten innkjøpte, men gradvis bestod vinen stadig mer av druer fra Telmos egne vinmarker. Telmos mål med denne vinen og hele prosjektet i Valdeorras har alltid vært å vise frem de beste terroirene. Den hvite Gaba do Xil-vinen er nå en ekte enkeltvinmarksvin kun fra Telmos egen vinmark – O Barreiro. Vinmarken er plantet med selekterte kloner fra gamle vinstokker, et prosjekt som har tatt tiår før fruktkvaliteten er slik Telmo ønsker.

Druene er hovedsakelig godello, men også andre lokale druesorter er plantet mellom godello-vinstokkene på tradisjonelt vis.