



TELMO RODRÍGUEZ

LADEIRAS  
DO XIL

Espagne



[www.telmorodriguez.com](http://www.telmorodriguez.com)

# Telmo Rodriguez - Ladeiras Do Xil

## Gaba do Xil O Barreiro 2021

### HISTOIRE :

Lorsque Raimonds Tomsons (Meilleur Sommelier du Monde 2023) doit citer un seul nom de producteur Espagnol, c'est Telmo Rodriguez qu'il choisit ! Il le considère comme "l'un des vignerons les plus dynamiques du pays qui produit du vin dans toute l'Espagne pour mettre en avant les différents terroirs." Telmo Rodriguez a en effet créé la "Compañia de Vino" en 1994 avec pour volonté de mettre en valeur la richesse des terroirs et des cépages indigènes ibériques, ainsi que le savoir-faire et les méthodes viticoles locales. Un projet titanesque porté par l'amitié et la passion de vignerons talentueux de différentes générations. Tous les vins sans exception sont d'une grande finesse et pureté aromatique. L'expression des terroirs et les arômes variétaux sont justes et précis.

Le projet "Ladeiras Do Xil" débute en 2002. Valdeorras est une région montagneuse enclavée de Galice. Le vignoble de 23Ha est composé de terrasses d'ardoises et de granite sur lesquelles sont plantés des cépages autochtones datant de l'époque Romaine, puis entretenues par les moines Bénédictins pendant des siècles avant d'être abandonnées. Ce terroir produit des vins aux profils septentrionaux, frais et raffinés.

**APPELLATION :** Valdeorras  
**CÉPAGE :** Godello et assemblage  
**TERROIR :** Terrasses (400/600m), ardoises métamorphiques et granite rouge  
**RÉGION :** Ladeiras do Bibei  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13 %

**ELEVAGE :**  
Fermentation avec levures indigènes et élevage de 4 mois sur lies.

### CONSERVATION ET SERVICE :

A boire entre 2023 et 2025  
Température de service : 10 et 12°C

### NOTES DE DÉGUSTATION :

Robert Parker (Luis Gutiérrez) : 91+/100  
"Cette cuvée est issue de la parcelle "O Barreiro". 2022 a été une année chaude, le vin est rond et doux. Son profil est fruité avec des notes de fleurs, d'agrumes et d'herbes fraîches."

### ACCORDS :

Terrine de lapin au poivre, sole meunière et câpres, sardines grillées relevées au citron, crottin de chavignon

