



TELMO RODRÍGUEZ

**PEGASO**  
VIÑAS VIEJAS

**Espagne**



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

# Telmo Rodriguez - Pegaso Vinas Viejas Zeta 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.

Située à l'est de Madrid, la « Sierra de Gredos » est la terre mère par excellence des Grenaches. Cette région est prisée par la nouvelle génération de vignerons espagnols recherchant des terroirs où produire des vins frais et savoureux. Telmo Rodriguez commence ici en 1999, en défrichant un coteau de schiste et de granite proche de Cebreros. Ses Grenaches d'altitude sont parmi les plus pures et minérales d'Espagne.

**APPELLATION :** DOP Cebreros  
**CÉPAGE :** 100% Garnacha  
**TERROIR :** Plus de 950m d'altitude, sols de granites  
**RÉGION :** Sierra de Gredos  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14 %

## ELEVAGE :

Elevé en fûts français de 500L pendant 6 mois, puis 6 mois en cuves inox.

## CONSERVATION ET SERVICE :

A boire entre 2023 et 2026

Température de service : 16 et 18°C

## NOTES DE DÉGUSTATION :

Robert Parker (Luis Gutiérrez) : 93/100  
"Un vin floral, expressif et élégant. Il présente une robe rubis brillant, un nez de fruits rouge frais et de poivre noir, le schiste lui apporte une profondeur et des tanins fins. "

## ACCORDS :

Civet de lapin au poivre, échine de porc braisé, navarin d'agneau

