



PEGASO
VIÑAS VIEJAS

Espagne 



www.telmorodriguez.com

Telmo Rodriguez - Pegaso Granito 2022

HISTOIRE :

Telmo Rodríguez est une figure incontournable du vin espagnol. Avec Pablo Eguzkiza, il a fondé la *Compañía de Vinos* pour redonner vie à des vignobles historiques, souvent délaissés, en valorisant les cépages autochtones et les pratiques traditionnelles.

Située à l'ouest 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 du village de **Cebreros : Arrebatacapas**. "Ce vignoble extraordinaire poussait à l'état sauvage. Sans vigneron, c'était un orphelin". Telmo est aujourd'hui épaulé par son chef de culture, **Aitor Fernández**. Ensemble, ils signent des vins élancés, à la fois flamboyant et d'une fraîcheur presque alpine.

Les vignobles de la cuvée **Granito** se trouvent sur des sols peu profonds d'origine magmatique. Ce type de sol se rencontre principalement à une altitude de 800 à 900 mètres au-dessus du niveau de la mer. Comparés aux vins de Pizarra, les vins de Granito sont plus accessibles, plus fruités et présentent une structure plus soyeuse et délicate.

APPELLATION : Sierra de Gredos

CÉPAGE : Garnacha

TERROIR : Granite

ALTITUDE : 800 et 900m

VILLAGE : Cebreros

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15 %

ELEVAGE :

Fermenté avec des levures indigènes, le vin est élevé 12 mois en fûts de chêne français de 600L.

5 877 bouteilles produites.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans

Température de service : 16 et 18°C

NOTES PRESSE :

Robert Parker : 95 /100

James Suckling : 92/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

"Le Pegaso Granito 2022 présente un nez expressif de framboises, avec des notes de fruits rouges, fleurs et herbes aromatiques. En bouche, il est juteux et velouté, avec des tanins marqués typiques des sols granitiques. Malgré ses 15 % d'alcool, il conserve une belle fraîcheur grâce à une acidité élevée résultat d'un cycle végétatif écourté. La bouche est assez opulente, avec des tanins fins." Luis Gutiérrez

ACCORDS :

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

