



LADEIRAS DO XIL

Espagne



www.telmorodriguez.com

Telmo Rodriguez - Ladeiras Do Xil

O Barreiro 2025

HISTOIRE :

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

En 2002, ils lancent **Ladeiras do Xil**, projet ambitieux au cœur de la Galice, région au patrimoine viticole ancien mais méconnu. Les "pentes du Sil" désignent les coteaux escarpés bordant la rivière éponyme. Les vignobles, situés entre 400 et 600m, s'étendent sur des terrasses de granites. Les cépages locaux sont co-plantés en gobelet. Ce projet vise à révéler le potentiel "Grand Cru" de ces terroirs en produisant des vins précis et identitaires.

Le vignoble d'**O Barreiro** est situé à proximité du village de **Larouco**. Le Godello, ainsi que d'autres cépages autochtones, sont plantés sur des sols d'argile et d'ardoise ocre. Ce vin reflète pleinement l'influence atlantique, nuancée par les caractéristiques de ce terroir d'altitude. Le millésime 2025 a été tempéré dans cette partie de la Galice, même si d'autres zones ont connu de fortes chaleurs. La récolte, commencée le 2 septembre, a donné des raisins de qualité et produit un vin équilibré.

APPELLATION : Valdeorras
CÉPAGES : Godello et assemblage
TERROIR : Ardoise rouge et argile
ALTITUDE : 400 à 600m
RÉGION : Ladeiras do Bibei
VILLAGE : Larouco
DEGRÉ ALCOLIQUE : 13 %

ELEVAGE :

Fermentation en levures indigènes et élevage sur lies.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 10 - 12°C



NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est jaune pâle. Le nez révèle des notes de laurier, de fleurs blanches, de pierre à fusil, d'agrumes et de poire. La bouche est fraîche et minérale, portée par une maturité discrète qui apporte une légère rondeur. L'ensemble offre une belle tension et une finale marquée par une subtile amertume et une salinité.

ACCORDS :

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