El Tamboril 2022

CHF 195.00 | 10 cl = CHF 26.00

La culture biologique des vignobles isolés exige une quantité de travail immense, comme en 2022, où après un été extrêmement chaud et sec, un automne pluvieux a en outre causé de grandes pertes. Mais la récompense, ce sont des vins de garnacha qui n'ont pas leur pareil en termes de fraîcheur et d'élégance, même parmi les plus grands vins du monde.



Producteur	Comando G
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Sierra de Gredos
Sous-région	VdT Castilla y León (Sierra)
Appellation	DO
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5453522
Accord mets et vins	Canard, Fromage affiné, Charcuterie

Vinification

Les raisins entiers sont fermentés spontanément et suivent une longue période de macération de 2 mois. Ensuite, le vin est élevé en foudres pendant 12 à 18 mois.

Terroir

El Tamboril est un vignoble absolument spectaculaire qui ne fait que 0,5 ha et dans lequel poussent des raisins blancs et rouges. Pour el Tamboril Tinto, comme pour tous les vins rouges de Comando G, seule la garnacha est utilisée. A 1230 mètres d'altitude, c'est le vignoble le plus haut que le duo congénial travaille. Les vignes buissonnantes âgées de plus de 70 ans poussent ici dans des sols granitiques et sableux très peu profonds, qui contiennent une très grande quantité de quartz.

Histoire

D’après le critique de vins espagnol Luis Gutierrez, Comando G est la plus grande et la plus spectaculaire réussite de cette dernière décennie dans l’univers des vins espagnols. Ensemble avec leurs grenaches, Dani Landi et Fernando García sont parvenus à sortir de l’oubli la région viticole située sur les hauteurs de la Sierra de Gredos.