Las Iruelas 2023

CHF 195.00 | 10 cl = CHF 26.00

Les notes fruitées et florales de grenade, de fraise et de pétales de rose se prolongent jusqu'au palais. Avec une fraîcheur vibrante,Juteux et des tanins élégants.

En raison des quantités limitées, nous ne pouvons offrir que 6 bouteilles par client.

Producteur	Comando G
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Sierra de Gredos
Sous-région	VdT Castilla y León (Sierra)
Appellation	DO
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5462723
Accord mets et vins	Charcuterie, Fromage affiné, Légumes, Volaille, Plats mijotés
Avis	Robert Parker 98/100

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

Le grenache pousse sous une exposition est, sur des sols graniteux et schisteux à 1000 mètres d'altitude.

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.