



El Tamboril 2025 (Subskription, max. 3 Fl. pro Kunde)

CHF 140.00 | 10 cl = CHF 18.67

El Tamboril est marqué par la forte présence de quartz dans le sol. Le quartz confère, année après année, aux vins issus de ce vignoble une acidité prononcée ainsi qu'une structure tannique ferme et à grain fin, rappelant celle du Nebbiolo. El Tamboril est le vin le plus intransigeant et le plus rectiligne de Comando G, mais avec suffisamment de patience et un bon vieillissement en bouteille, il offre une expérience gustative absolument unique.

En raison des quantités extrêmement limitées, nous ne pouvons proposer que 3 bouteilles par client.

Producteur	Comando G
Type d'article	Souscriptions
Pays	Espagne
Région	Sierra de Gredos
Sous-région	VdT Castilla y León (Sierra)
Appellation	DO
Millésime	2025
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5453525
Accord mets et vins	Charcuterie, Fromage affiné, Canard



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.

