



Peña la Mora 1er Cru 2025 (Subskription)

Le Peña la Mora se distingue par une fraîcheur et une minéralité remarquables. Au nez, il dévoile des arômes de fruits rouges comme la cerise et le pamplemousse, accompagnés de notes florales et d'une touche d'épices. En bouche, il montre une acidité vive, des tanins fins et une minéralité saline typique des sols granitiques de son origine. Le vin est juteux, tonique et d'une longueur impressionnante.

Producteur	Comando G
Type d'article	Souscriptions
Pays	Espagne
Région	Sierra de Gredos
Sous-région	Madrid DO
Appellation	DO
Millésime	2025
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2040
Cépages	Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5653125
Accord mets et vins	Agneau, Grillades, Légumes



Terroir

Le vin provient d'un petit vignoble d'environ 1 hectare situé à Navatalgordo, à 1 200 mètres d'altitude dans la Sierra de Gredos. Les vignes poussent sur des sols sableux et blancs, riches en quartz, issus de la décomposition du granit. L'orientation nord-est du vignoble favorise un microclimat frais qui permet une maturation lente des raisins, donnant au vin sa fraîcheur et sa précision caractéristiques.

Histoire

Avec son camarade Fernando García, Daniel Jiménez-Landi peaufine depuis des années le projet commun Comando G. Les deux bricoleurs spécialisés dans les hauts lieux de la garnacha ont entre-temps étendu leur portefeuille aux vins de la région montagneuse du nord-ouest de la DO Madrid et de la Castilla y León voisine au sud, la province d'Ávila.

