El Tamboril 2022

CHF 195.00 | 10 cl = CHF 26.00

La coltivazione biologica dei vigneti remoti richiede un'immensa quantità di lavoro, come nel 2022, quando dopo un'estate estremamente calda e secca, un autunno piovoso ha causato grandi perdite. La ricompensa, tuttavia, sono vini di Garnacha che non hanno eguali in termini di freschezza ed eleganza, persino tra i più grandi vini del mondo.



Produttore	Comando G
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Sierra de Gredos
Sottoregione	VdT Castilla y León (Sierra)
Classificazione	DO
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Garnacha Tinta
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5453522
Adatto a	Anatra, Formaggi stagionati, Salumi

Vinificazione

Le uve intere vengono fatte fermentare spontaneamente, seguite da un lungo periodo di macerazione di 2 mesi. Il vino viene poi affinato per 12-18 mesi in foudres.

Terroir

El Tamboril è un vigneto assolutamente spettacolare, di soli 0,5 ettari, in cui crescono sia uve bianche che rosse. Per il Tinto el Tamboril, come per tutti i vini rossi di Comando G, si utilizza esclusivamente Garnacha. A 1230 metri sul livello del mare, è il vigneto più alto lavorato dalla coppia. Le viti a cespuglio, che hanno più di 70 anni, crescono in terreni granitici e sabbiosi molto poco profondi, con un elevato contenuto di quarzo.

Storia

l critico enologico spagnolo Luis Gutierrez definisce Comando G il più grande e spettacolare successo dell'ultimo decennio di enologia spagnola. Insieme, con i propri Garnacha provenienti da ormai dimenticate esposizioni elevate sulla catena montuosa della Sierra de Gredos, Dani Landi e Fernando García sono riusciti a risvegliare questa regione vinicola dal suo sonno incantato.