



Peña la Mora 1er Cru 2022

Il Peña la Mora 2022 si presenta con una freschezza e mineralità notevoli. Al naso sprigiona aromi di frutti rossi come ciliegie e pompelmo, accompagnati da note floreali e un accenno di spezie. Al palato rivela un'acidità vivace, tannini fini e una mineralità salina tipica dei suoli ricchi di granito da cui proviene. Il vino è succoso, energico e di notevole persistenza.

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Produttore | Comando G |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Sierra de Gredos |
| Sottoregione | Madrid DO |
| Classificazione | DO |
| Annata | 2022 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2037 |
| Vitigni | Garnacha Tinta |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 5653122 |
| Adatto a | Agnello, Carne alla griglia, Verdure |
| Valutazioni | Robert Parker 95/100 |



Terroir

Il vino proviene da un piccolo vigneto di circa 1 ettaro situato a Navatalgordo, a 1.200 metri di altitudine nella Sierra de Gredos. Le viti crescono su suoli sabbiosi e bianchi, ricchi di quarzo, formatisi dalla disgregazione del granito. L'esposizione nord-orientale del vigneto crea un microclima fresco che permette una lenta maturazione delle uve, conferendo al vino la sua caratteristica freschezza e precisione.

Storia

Insieme al suo compagno d'armi Fernando García, Daniel Jiménez-Landi ha lavorato per anni al progetto congiunto Comando G. I due ingegneri, specializzati in vigneti di Garnacha, hanno nel frattempo ampliato il loro portafoglio includendo uve provenienti dalla regione montuosa nord-occidentale della DO Madrid e dalla vicina Castilla y León a sud, nella provincia di Ávila.

