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	Cebreros 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	Verdure, Carne alla griglia, Agnello
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.