



## Peña la Mora 1er Cru 2024 (Subskription, max. 6Fl.)

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                   | Sottoscrizioni                       |
| Paese                       | Spagna                               |
| Regione                     | Sierra de Gredos                     |
| Sottoregione                | Madrid DO                            |
| Classificazione             | DO                                   |
| Annata                      | 2024                                 |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl                                |
| Gradazione alcolica         | 14.5 %                               |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18°                            |
| Invecchiamento              | fino a 2039                          |
| Vitigni                     | Garnacha Tinta                       |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                     |
| Numero articolo             | 5653124                              |
| Adatto a                    | Agnello, Carne alla griglia, Verdure |



### 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, formati 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.

