



Rozas 1er Cru 2020

CHF 39.50 | 10 cl = CHF 5.27

Au nez, un bouquet d'herbes aromatiques, de baies sauvages, de violettes et de pétales de rose. En bouche, très complexe et à plusieurs niveaux. Une alternance de griottes et de canneberges douces, de fruits rouges, d'épices, très filigrane, élégant mais présent et stable.

Producteur	Comando G
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Madrid DO
Appellation	DO
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5453120
Accord mets et vins	Agneau, Grillades, Légumes
Avis	Robert Parker 95/100



Vinification

Les vendanges sont effectuées à la main. Les raisins entiers ne sont pas égrappés et fermentent avec des styles dans des fermenteurs ouverts en bois avec des levures naturelles. Ensuite, on procède à un élevage de 10 mois dans des cuves en béton de 14 Hl et des fûts de chêne de 15 Hl.

Terroir

Rozas de Puerto Real est le village dans lequel Comand G a lancé son projet et abrite le vignoble unique Las Umbrias. Les vignes âgées de 50 à 60 ans poussent à une altitude d'environ 900 mètres au-dessus du niveau de la mer dans des sols granitiques sablonneux. Ce qui caractérise les vins de cet endroit, c'est leur finesse et leur élégance.





Histoire

D'après le critique de vins espagnol Luis Gutierrez, Comando G est la plus grande et la plus spectaculaire réussite de cette dernière décennie dans l'univers des vins espagnols. Ensemble avec leurs grenaches, Dani Landi et Fernando García sont parvenus à sortir de l'oubli la région viticole située sur les hauteurs de la Sierra de Gredos.

