



Las Umbrias 2023 (Subskription)

CHF 129.00 | 10 cl = CHF 17.20

Les vins de las Umbrías sont les plus délicats année après année. Intensément fruités en rouge, ils rappellent le pamplemousse, les cranberries et la pastèque. Le palais est marqué par la jutosité et des tanins fins comme de la soie.

En raison des quantités limitées, nous ne pouvons offrir que 3 bouteilles par client.

Producteur	Comando G
Type d'article	Souscriptions
Pays	Espagne
Région	Madrid DO
Appellation	DO
Millésime	2023
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5452923
Accord mets et vins	Viande fumée, Canard, Charcuterie



Vinification

Les raisins entiers sont fermentés spontanément et suivent une longue période de macération de 2 mois. Ensuite, le vin est élevé en foudres pendant 12 à 18 mois.

Terroir

Las Umbrias est le premier vignoble acheté par Comando G et se trouve dans le village de Rozas de Puerto Real, à plus de 1000 mètres d'altitude. Il s'agit seulement de 0,5 hectares de vignes arbustives plantées il y a plus de 60 ans. Le nom signifie 'endroit ombragé', ce qui fait référence aux nombreux châtaigniers et chênes qui entourent le vignoble.





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.

