



Tumba del Rey Moro 2023 (Subskription)

CHF 155.00 | 10 cl = CHF 20.67

Tumba del Rey Moro se distingue, avec Rumbo al Norte, comme le vignoble qui donne les vins les plus équilibrés de Comando G. Tout est en harmonie, tout est présent sans qu'aucun élément ne domine. Les arômes reposent profondément en eux-mêmes, mais ils sont clairs comme une cloche avec des cerises rouges, des fraises, des herbes séchées et de la terre cuite. En bouche, l'acidité est à peine perceptible au premier moment, tellement elle est bien intégrée, mais le vin montre quand même une belle linéarité. La texture est soyeuse et pleine et le tanin est incroyablement élégant. Sans aucun doute un très grand vin.

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

Producteur	Comando G
Type d'article	Souscriptions
Pays	Espagne
Région	Vino de la Tierra de Castilla y León
Millésime	2023
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5470323
Accord mets et vins	Plats mijotés, Grillades, Légumes, Fromage affiné, Charcuterie



Vinification





La viticulture suit strictement les règles de la biodynamie. Les raisins sont vendangés à la main. Ensuite, fermentation naturelle sur lies dans des cuves ouvertes avec une macération de 40 à 60 jours. Élevage pendant 12-18 mois en fûts de chêne français de 600 litres.

Terroir

Le vignoble Tumba del Rey Moro se trouve dans un endroit aride, plein de roches granitiques, à environ 1100 mètres d'altitude et est orienté vers le nord. Les petites terrasses naturelles, plantées irrégulièrement de vignes, sont énormément difficiles à cultiver. Il y a quelques années encore, l'endroit était pratiquement inaccessible et recouvert de broussailles. Dani Jiménez-Landi et Fernando García ont passé plusieurs mois à créer des sentiers et à tailler les buissons afin de pouvoir cultiver les vieilles vignes.

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.

