



Las Uvas de la Ira 2019

Robe rubis profonde. Le nez complexe est marqué par les baies et les épices. Délicieusement juteux et précis avec une texture soyeuse. Les notes minérales et florales envoûtantes en font un vin souple et polyvalent, d'une clarté remarquable, avec une finesse et une longueur fabuleuse.

Producteur	Daniel Gómez Jiménez-Landi
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Méntrida DO (Toledo)
Appellation	DO
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Grenache
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5482719
Accord mets et vins	Légumes, Poisson, Paella
Avis	Robert Parker 92/100 James Suckling 95/100



Vinification

Raisins sélectionnés à la main et partiellement égrappés, fermentation alcoolique naturelle. 12 mois en foudres.

Terroir

Las Uvas de la Ira, «les raisins de la colère», est une cuvée de grenache issue de plusieurs parcelles implantées dans les sables granitiques à proximité du village El Real de San Vicente. Leurs vignes ont une moyenne d'âge de 60 ans. Le même soin est porté à ce vin d'entrée de gamme qu'aux cuvées prestigieuses: la récolte manuelle, parfois de grappes entières, est suivie d'une fermentation alcoolique naturelle. L'élevage se fait ensuite en foudre pendant un an environ, avant la mise en bouteille.





Histoire

Non loin de Madrid, les sommets escarpés et sculptés par les intempéries de la Sierra de Gredos offrent un refuge rafraîchissant pour échapper à la chaleur et au tumulte de la capitale. Les vieilles villes et maisons de montagne caractérisent ce paysage torturé de pâturages et d'éboulis. Plusieurs DO, surtout celles de Méntrida et de Viños de Madrid, sont disséminées autour de cette épine dorsale abrupte. Elles sont avant tout connues pour leur bon rapport qualité-prix et leurs vins de pays simples qui étanchent la soif de la capitale. En Espagne, la viticulture est ancestrale et tenace. Ainsi, les férus d'aventures trouveront aussi des vignobles dans les endroits les plus improbables, y compris dans des éboulements et des amphithéâtres naturels, sur les hauteurs les plus reculées des montagnes.

