



Las Iruelas 2023 (Subskription)

CHF 129.00 | 10 cl = CHF 17.20

I sentori fruttati e floreali di melograno, fragola e petali di rosa persistono al palato. Con una freschezza vibrante, succosità e tannini eleganti.

A causa delle quantità limitate, possiamo offrire solo 6 bottiglie per cliente.

| | |
|-----------------------------|--|
| Produttore | Comando G |
| Categoria | Sottoscrizioni |
| Paese | Spagna |
| Regione | Vino de la Tierra de Castilla y León |
| Classificazione | DO |
| Annata | 2023 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2031 |
| Vitigni | Garnacha Tinta |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 5462723 |
| Adatto a | Brasati, Pollame, Verdure, Formaggi stagionati, Salumi |



Vinificazione

Le uve intere vengono fatte fermentare spontaneamente, seguite da un lungo periodo di macerazione di 2 mesi. Il vino viene poi affinato per 12-18 mesi in foudres.

Terroir

Il Garnacha cresce verso est su terreni di scisto a un'altitudine di 1000 metri sul livello del mare.

Storia





Il critico enologico spagnolo Luis Gutierrez definisce Comando G il più grande e spettacolare successo dell'ultimo decennio di enologia spagnola. Insieme, con i propri Garnacha provenienti da ormai dimenticate esposizioni elevate sulla catena montuosa della Sierra de Gredos, Dani Landi e Fernando García sono riusciti a risvegliare questa regione vinicola dal suo sonno incantato.

