



## Tumba del Rey Moro 2023 (Subskription)

CHF 155.00 | 10 cl = CHF 20.67

Tumba del Rey Moro si distingue, insieme a Rumbo al Norte, per essere il vigneto che produce i vini più equilibrati di Comando G. Tutto è in completa armonia, tutto è presente senza che un elemento domini. I sapori sono profondi ma chiari come una campana con ciliegie rosse, fragole, erbe secche e terracotta. Al palato, l'acidità è appena percettibile all'inizio, perché è così ben integrata, ma il vino mostra una grande linearità. La struttura è setosa e corposa e i tannini sono incredibilmente eleganti. Senza dubbio un grande vino.

A causa delle quantità limitate, possiamo offrire solo 3 bottiglie per cliente.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Produttore                     | Comando G  |
| Categoria                      | Sottoscrizioni   |
| Paese                          | Spagna   |
| Regione                        | Vino de la Tierra de Castilla y León                                 |
| Annata                         | 2023   |
| Dimensioni della<br>bottiglia  | 75 cl  |
| Temperatura di<br>degustazione | 16° - 18°  |
| Invecchiamento                 | fino a 2033  |
| Vitigni                        | Garnacha Tinta   |
| Informazioni sulle<br>allergie | Contiene solfiti   |
| Numero articolo                | 5470323  |
| Adatto a                       | Brasati, Carne alla griglia, Verdure,<br>Formaggi stagionati, Salumi |



Vinificazione





La viticoltura è condotta rigorosamente secondo le regole della biodinamica. Le uve vengono raccolte a mano. Poi fermentazione naturale sui lieviti in tini aperti con una macerazione di 40-60 giorni. Invecchiato per 12-18 mesi in botti di rovere francese da 600 litri.

## Terroir

Il vigneto Tumba del Rey Moro si trova in un luogo brullo e pieno di rocce granitiche a circa 1'100 metri di altitudine ed è esposto a nord. Le piccole terrazze naturali, irregolarmente piantate a vite, sono enormemente difficili da coltivare. Fino a qualche anno fa, il luogo era praticamente inaccessibile e invaso da cespugli. Dani Jiménez-Landi e Fernando García hanno trascorso diversi mesi a tracciare sentieri e a potare i cespugli per poter coltivare le vecchie viti.

## 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.

