

El Mentridano 2022 Vitícola Mentridana - 75 cl.

In het nieuwe project Vitícola Mentridana is deze Mentridano het vlaggeschip. Klassieker in de maak !



Vinificatie

Enkel gemaakt van Garnacha druiven uit het dorp Méntrida, de hoofdplaats van de gelijknamige appellatie. 100% Garnacha van oude wijnstokken, biodynamisch bewerkte wijngaarden. De druiven worden volledig vergist met volle trossen. Er wordt dus niet ontritst. Vanzelfsprekend geen toevoeging van vreemde gisten noch enzymen. Non-interventionistische élevage van een 7 à 8-tal maanden op grote houten fouders van 3 à 4000 liter. Enkel toevoeging van sulfiet net voor de botteling.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2025-2028
Te drinken tot: 2033



Serveren

Op keldertemperatuur. Best karafferen vooraf.



Proefanalyse

Mooie heldere rode schijn in het glas. In de neus een explosie van rood fruit, bosaardbeitjes, frambozen en rode bessen, aangevuld met de typische terroir kruiden zoals rozemarijn en tijm. Heerlijk fris maar toch met power en substantie. Niet de etherische stijl van Comando G, maar wel er zwaar door beïnvloed. Erg lekker !



Wijnstijl:

Continental, elegant en mineralig



Assemblage

Garnacha (100%)



Regio:

Madrid



Appellatie:

D.O. Méntrida



Wijndomein:

Vitícola Mentridana



Biodynamisch

Beschrijving domein

Vitícola Mentridana is de opvolger van Dani Landi Viticultor. Dani is afkomstig uit Méntrida en doorliep hetzelfde traject als zijn jeugdvriend Curro. Ze studeerden oenologie en gingen aan de slag bij kleine familiebodega's. Uiteindelijk creëerden ze elk hun eigen project. Voor Dani was dat Comando G en voor Curro was dat Fedellos. En nu lopen hun wegen terug samen : Dani besloot al zijn wijngaarden uit de appellatie Méntrida onder te brengen in een aparte bodega : Vitícola Mentridana. En Curro heeft de dagelijkse leiding en maakt de wijnen, steeds met de hulp van Dani.