

El Tamboril tinto 2019 Comando G - 75 cl.



2016 marque le premier millésime d'El Tamboril Tinto, issu de vignes de Grenache âgées de plus de 70 ans, situées sur un versant Nord dans la région de Gredos, située au sud de Madrid. Les vignes sont à 1230 m d'altitude. El Tamboril est généralement récolté jusqu'en octobre, mais peine toujours à atteindre un modeste 12,5% alc/vol. L'âge des vignes, leur l'élévation et la taille de cette parcelle de grenache, à peine un demi-hectare, en fait l'une des cuvées les plus rares et prisées de Comando G.



Vinification

Les grappes entières sont récoltées à la main et fermentées avec des levures naturelles. Fermentation en barriques de chêne, suivi d'une macération lente pendant 65 jours. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en foudre de 1000 l.



Potentiel de stockage

15 ans



Analyse des essais

A la manière des nouveaux innovateurs du Priorat, Daniel Landi et Fernando Garcia (Bodega Marañones) redéfinissent dans leur projet commun Comando G le cépage Grenache, en quelque chose qui peut rivaliser avec l'élégance et la finesse des meilleurs terroirs de la Côte de Nuits ou de la Syrah en Hermitage. Robe rouge clair, une Grenache aérienne mais néanmoins très structurée, a l'élégance unique, avec un long potentiel de garde.



Assemblée
Garnacha



Région:
Madrid



Appellation:
Sierra de Gredos



Domaine viticole:
Comando G



Biodynamie

Description domaine

Le Comando G est un des projets les plus en vue de l'Espagne viticole, actuellement. Il révolutionne les vins de la Sierra de Gredos.