La Bruja

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2025
Formato: 75 cl
Paese: Spagna
Regione: La Mancha
Vitigno: Garnacha Tinta
Suolo: Granitico, sabbioso e scistoso
Estensione del vigneto: 9 ha
Età media del vigneto: 60 anni
Vinificazione e affinamento: Fermentazioni separate per parcella in tini di rovere aperti. Macerazione a grappolo intero delicata e senza rimontaggio o estrazione aggressiva per circa 45 giorni.
Affinamento per 8 mesi in foudre da 15 hl e 60 hl. Imbottigliato senza filtrazione o chiarifica.
Bottiglie prodotte: 47.400

PRODUTTORE

COMANDO G

Fernando Garcia e Daniel Landi

PERCHÉ

La Bruja di Comando G è un vino rosso succoso, leggero e fine. Corrispettivo di quelli che in Borgogna sono chiamati vini regionali, è frutto dell'assemblaggio di diverse parcelle a un'altitudine di 1000 metri. Una garnacha d'entrata per scoprire i vini di Comando G!

QUANDO

Quando il sole batte cocente e la musica non vuole saperne di fermarsi. Per ballare a piedi scalzi, senza pudori, e godere delle gioie della vita aprendo una bottiglia di La Bruja di Comando G.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it