Mataborricos

ROSSO | LAVORAZIONE IN ANFORA | VECCHIE VIGNE

INFO

Paese: Spagna
Regione: La Mancha
Vitigni: Garnacha Tinta, Cariñena
Suolo: Granitico sabbioso
Estensione del vigneto: 0,5 ha
Tipo d'impianto: Gobelet
Densità ceppi per ha: 2,500
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione a grappoli intero e fermentazione spontanea in anfore aperte. Affinamento negli stessi contenitori per un anno
Solforosa totale: 90 mg/l
Bottiglie prodotte: 300

PRODUTTORE

COMANDO G

Fernando Garcia e Daniel Landi

PERCHÉ

Il Mataborricos di Comando G è un vino rosso intenso, espressivo e di grande stoffa. Caldo, concentrato e ampissimo, si muove tra frutta, erbe e tratti balsamici per una beva inaspettata. Un'agilità sorprendente al palato che si muove su una sottile trama tannica per un finale profondo e sapidissimo.

QUANDO

Quando andate a pranzo da un vostro nuovo collega e scoprite con sorpresa che è un provetto chef e vi ha preparato una faraona al melograno, sperate di aver portato con voi una bottiglia di Mataborricos. Anzi no, così avrete un'ottima scusa per replicare al più presto.

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