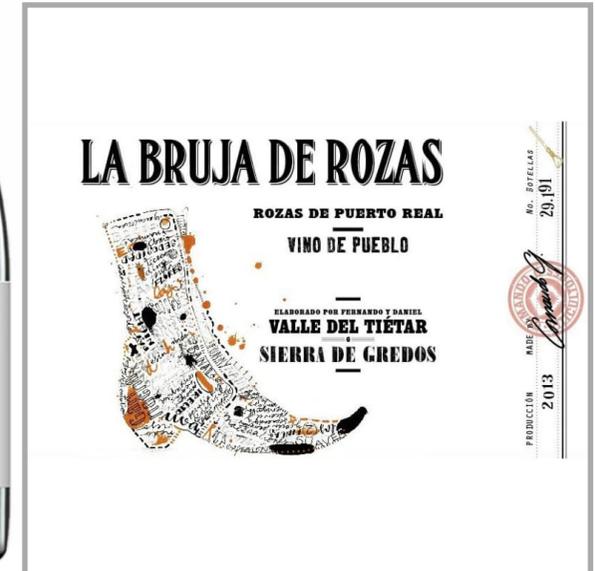


COMANDO G LA BRUJA DE ROZAS 2022

- BODEGA: Comando G
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Vinos de Madrid
- REGIÓN: Madrid, España
- AÑADA: 2022
- SUELO: Graníticos
- ALTITUD: 900 metros
- CLIMA: Continental mediterráneo, esta añada fue difícil ya que la sequía continua con olas de calor fuertes en el verano. Las lluvias fueron esporádicas y se dieron principalmente entre abril y mayo, y al final del verano. De junio a septiembre las temperaturas fueron muy altas, y la ausencia de lluvia mantuvo la sanidad de los viñedos. Estas condiciones llevan a que las uvas logren una gran concentración de color y aromas, preservando una acidez óptima.
- COUPAGE: 100% Garnacha
- GRADO DE ALCOHOL: 14,5%
- VITICULTURA: Uvas de 3 pequeños viñedos de entre 30 y 80 años en la Sierra de Gredos. Prácticas 100% ecológicas, orgánicas, con mínima intervención, cosecha manual con mesas de selección.
- VINIFICACIÓN: Maceración larga de dos a tres meses, a baja temperatura. Fermentación con levaduras autóctonas en barricas de roble francés con tapas abiertas, Crianza de 8 meses en fudres de 500 a 700 litros.
- ENÓLOGO: Fernando García y Daniel Gómez Jiménez Landi



NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Brillante y limpio color rojo picota con ribete rubí.
- AROMA: Limpio e intenso con notas a frutas rojas y negras frescas como grosellas rojas y arándanos, toques cítricos de piel de naranja y pomelo, junto a flores secas, romero y un fondo mineral.
- BOCA: Fresco, vivo, muy fluido y elegante con taninos suaves, de cuerpo medio y un final prolongado seco y mineral.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14°C y 16°C
- MARIDAJE: Charcutería, quesos maduros, carnes rojas o cerdo curado y asado ligeramente, en tartar o tataki, ahumado con hierbas frescas.