ACQUISTATO IL .....

"Enemigo Mio" Garnacha 2024 IGP Terra de Murcia 2024



Garnacha, “stile mediterraneo”

Questo Vino de la Tierra de Murcia, il gradino sotto alla DO, denominazione di origine spagnola, proviene dal comune di Jumilla. E' un vino prodotto al 100% da uve Garnacha. Una Garnacha, però, molto particolare, in perfetto "stile mediterraneo", come amano dire i Wine Gurus di Casa Rojo. In Enemigo Mío, infatti, si ricerca la freschezza e tutto il potenziale aromatico di questo vitigno, attraverso lavorazioni accurate, in vigna e in cantina. Nel mese di agosto, dunque, viene effettuata una potatura verde per ridurre al minimo la vigoria del vitigno e adeguare così la produzione alla concentrazione desiderata. La successiva vendemmia avviene a mano, in piccole cassette da 12 chili per preservare al meglio la sanità dei grappoli durante il trasporto in cantina. Quindi si procede a una doppia selezione e alla diraspatura. Enemigo Mío viene fatto fermentare in 4 diversi tini di rovere francese da 11.000 litri e successivamente alla svinatura, nel mese di gennaio, si procede subito all'imbottigliamento, per poi lanciarlo sul mercato dopo soli 3 mesi. Nel calice si scopre un bel rosso caratterizzato da un colore non molto intenso. Al naso rivela un bouquet ricco, caratterizzato da bei frutti rossi selvatici, ciliegie, mirtilli e sentori di caramello. Poi sottili aromi di spezie, cacao e noci, dovuti al passaggio in "fudres" di rovere. In bocca è elegante, fruttato, carnoso, rotondo e fresco. Davvero un vino sorprendente. Da provare!

"A Casa Rojo concepiamo il processo creativo della produzione vinicola come un'esplorazione della qualità intrinseca delle nostre uve vendemmiate manualmente, caratteristiche di terroir unici, esaltate dal clima e attentamente coltivate da professionisti che le amano". Basterebbe forse questa dichiarazione di intenti a capire che quella di Casa Rojo non è la solita azienda vinicola sorta negli ultimi anni, sulla base di chissà quale business plan. Casa Rojo è piuttosto un progetto creativo di "wine design", portato avanti da un eterogeneo team di ragazzi e le ragazze, i Wine Gurus. Nascono così prodotti non solo buoni da un punto di vista tecnico ma anche all'avanguardia in ambito di marketing e comunicazione, con etichette che difficilmente passano inosservate. Vini moderni che ben rispecchiano l'enorme valore di una terra, la Spagna, che in questi ultimi anni ha saputo valorizzare al meglio il proprio vigneto.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Spagna
Uve	100% Garnacha
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia: Raccolta nell’ultima settimana di Agosto a mano in cassette da 12 kg. Fermentazione in fudres da 11.000 litri e 4 mesi in barrique francesi.
Sensazioni	Enemigo Mio è un vino di un bel colore rosso ciliegia, non molto intenso. Al naso spiccano le intense note di giovinezza, di frutti rossi selvatici e liquirizia, accompagnate da note balsamiche, mentolate. In sottofondo lievissime note di legno tostato, eleganti, sottili, che accompagnano sempre il frutto come protagonista. Note fresche di erbe selvatiche e spezie. Al palato è un vino morbido, molto fresco e lungo, con sorprendente acidità e tannini molto dolci e piacevoli.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821