

# GARNACHA „CANTOS DEL DIABLO“

DANIEL GÓMEZ JIMÈNEZ-LANDI - MÉNTRIDA, SPANIEN



Von den höchsten Weinbergen der Méntrida Region stammt dieser 0,35 Hektar Cru. 70 Jahre alte Reben in nördlicher Ausrichtung werden auf Granit und Sandboden zur Perfektion gegrillt. Ein großer Wein mit einer festen, aber gleichzeitig sanften Struktur. Dieser Garnacha hat nichts mit den eingekochten, dunkelfarbig-trinkmarmeladen zu tun, die man sonst aus Spanien kennt. 100 % Ganztraubenvergärung, spontanvergoren, 62 Tage auf der Maische, ungeschönt, unstabilisiert und unfiltriert abgefüllt. Zwölf Monate Reifung in französischen Fuderfässern. Von absoluter Präzision, Klarheit und Finesse. Ein großer Wein, der leider sehr limitiert ist. 1.750 Flaschen

<b>ANBAUGEBIET</b> Méntrida, Sierra de Gredos	<b>CHARAKTER</b> Komplex, elegant	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 10 -15 Jahre
<b>APPELLATION</b> D.O. Méntrida	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 900 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Daniel El Travieso SL, Madrid	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Bordeauxglas
<b>KLIMA</b> Kontinental, heisse Tage und kalte Nächte	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> 62 Tage auf der Maisch, 100%Ganztraubenvergärung, spontanvergoren	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Granit	<b>REBSORTE</b> Garnacha	<b>AUSBAU</b> 12 Monate in franz. Fuderfässern	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 14 - 16° C



Daniel Landi aka „Dani Landi“ ist mit Fernando Garcia von der Bodega Marañones (Commando G) die treibende Kraft hinter den elegantesten Garnachas Spaniens. Er stammt aus der Méntrida Region bei Madrid und ist in verschiedene Projekte u. a. in der Sierra de Gredos seit langem involviert. In 2012 hat er sich mit der Idee, einige der ältesten und besten Lagen der Region in Eigenregie auszubauen, selbstständig gemacht. Seine Philosophie beschränkt sich auf eine sehr traditionelle Vinifikation mit langen, aber sehr vorsichtigen Maischestandzeiten ohne zu starke Extraktion, sowie dem Ausbau in gebrauchten und großen Fuderfässern. Die sehr ab- und hochgelegenen Weinberge werden nur in Handarbeit und mit Eseln nach biodynamischen Kriterien bewirtschaftet. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.