



Rött vin

Pago Casa Gran Garnacha 2021

Pago Casa Gran



Pris 169 kr
nr 7281501 - 750 ml

Ursprung Valencia

Druvor garnacha

Alk. halt 14%

Skörd/vinifikation: Vinet har jäst vid kontrollerad temperatur för att bevara fruktens karaktär. Efter jäsning får vinet mogna på franska och amerikanska ekfat i 12 månader, vilket ger en fin balans mellan fruktighet och ekens struktur. Den försiktiga vinframställningen resulterar i ett vin som har både kraft och elegans.

Smakbeskrivning: Vinet bjuder på en komplex doftprofil med inslag av mörka bär som svarta körsbär och björnbär, tillsammans med subtila kryddiga noter av svartpeppar och en hint av lakrits. Lätt rökiga undertoner och en touch av vanilj från ekfaten ger en extra dimension. I smaken är Pago Casa Gran Garnacha 2021 fylligt och sammansatt, med mjuka tanniner som ger en silkeslen känsla. Den intensiva fruktigheten av mörka bär balanseras väl med en fräsch syra och en lätt mineralitet som ger vinet struktur och längd. Eftersmaken är lång och rund, med en behaglig kryddighet som dröjer sig kvar.

Passar: Utmärkt till smakrika rätter som grillat kött, lamm, stekt anka eller en god chark-bricka. Det fungerar även bra med lagrade ostar eller tapas med intensiva smaker.

Om producenten

I Las Alcuza-dalen har det odlats vin mycket länge, hela dalen har ett flertal intakta 300-åriga vinerier däribland Casa Benasal som finns på Pago Casa Grans mark och uppe på toppen av berget La Bastida som avgränsar ägorna i söder, finns det lämningar av Iberiska tidiga bosättningar daterat till 400 f.Kr. Familjen Laso Galbis har ägt och brukat jorden samt gjort vin och olja sedan 60-talet. Området ligger i sydöstra Valencia på dryga 500 m.ö.h. och klimatet präglas av varma dagar och kalla nätter. Jordmånen består till största delen av kalkblandad lera och sand. Egendomen Casa Gran ligger i Mogente och består av 100 ha varav hälften är vingårdar, övrig mark är planterad med olivträd och har naturlig växtlighet. Det sistnämnda är en viktig del av mångfalden och balansen av flora och fauna. Huvudvingården är Casa Gran, en del av den är Casa Benasal och någon kilometer bort ligger Altet de La Ampolla. Samtliga vingårdar är ekologiskt certifierade sedan 2008 och de har blommor och annat som växer mellan raderna. År 2006 rustades vineriet upp och nu använder de sig bara av gravitation i samtliga faser av vinmakningen.