



Vitt vin

Pago Casa Gran Falcata White 2023

Pago Casa Gran



Pris 169 kr
nr 7450001 - 750 ml

Ursprung Valencia

Druvor gewürtztraminer 50%, moscatel 50%

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation all frukt är handplockad och vinet ligger med sin jästfällning i 4 månader, allt lagras i ståltank. Gewürtztraminern växer i kalkblandad lera vilket ger den en naturligt hög syra, Moscatelen växer i sandiga magra jordar som ger druven en luftig struktur och stora aromer. Båda druvsorterna jäser separat i temperaturkontrollerade ståltankar. För att öka komplexiteten har små delar av vinet genomgått en andra malolaktisk jäsning samt vilat några månader i gamla ekfat.

Smakbeskrivning galet aromatiskt och busig doft av lime, rosor och päron. Sedan kommer smaken och överraskar fullständigt. Vinet är livligt fruktigt, friskt och kruttorrt och luftigt i strukturen med ett mineralsalt avslut.

Passar till otroligt bra matvin, testa och lek runt får ni se. Använd det som "krydda" eller "highlighter". Passar till rå fisk, skaldjur, asiatiska eller skandinaviska rätter eller varför inte influenser från medelhavet. Superbra till syrade grönsaker, dragon majo, rå fänkål, ugnsbakade betor och rotsaker. Friterad fisk/fiskkakor/croquetas. Gillar du vinet kommer vinet att gilla din mat.

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.