



Rött vin

Pago Casa Gran Falcata Red 2023

Pago Casa Gran



Pris 169 kr
nr 7912201 - 750 ml

Ursprung Valencia

Druvor garnacha 60%, monastrell 20%, Syrah 20%

Alk. halt 14%

Skörd/vinifikation grenachen separeras från de övriga två druvorna och ligger 3 månader på ekfat. All frukt är handplockad och vinet ligger tillsammans med sina skal i 10 dagar samt 4 månader på sin jästfällning. Vinet är varken klarat eller filtrerat.

Smakbeskrivning mosade mulbär, blåbär och plommon. Djupare ligger blodapelsin, kryddor och choklad och runt allt svävar lite örter och köttiga toner. Mörkfruktig, kryddigt och friskt vin med medelintensitet och balanserad struktur. Flyter runt tillbakalutat och sprider Spaniens nya stil.

Passar till fågel, gris, lamm och nöt. I grillad, stekt eller ungrostad form. MEN glöm inte alla härliga grönsaker, såser, örter och hetta. Kyld, blir den bra till grillad fisk och pulpo.

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.