

Pago Casa Gran Falcata Tinto Hiszpania, Valencia



Winnica Casa Gran wytwarza wino już od lat 60-tych XX wieku, jednak obecni właściciele dopiero w roku 2006 przejęli winnicę i rozpoczęli nowy etap w historii tego miejsca. Firmą zarządza Carlos Laso, którego ojciec był wielkim fanem win alzackich. Zakupiwszy krzewy w Alzacji zasadził je na rodzinnej posiadłości w Moixent w pobliżu Walencji. Dla tych ubogich w kwas winogron o cienkiej skórce jest to położenie wysunięte zbyt daleko na południe. Carlos Laso traktuje to jako wyzwanie. Wbrew wszelkim przeświadczeniom udaje mu się, tak jak wcześniej jego ojcu, uzyskać z Gron Gewurztraminer delikatne wino, które współgra w kupażu z równie łagodnie winifikowanym Moscatelem.

Ale nie tylko takie wina powstają w Pago Casa Gran. Carlos specjalizuje się w produkcji eleganckich win - nawet z nieokrzesanego Monastrell potrafi stworzyć wykwiłtne, filigranowe wino. Wszystkie jego wina oczarowują dojrzałą a równocześnie miękką i delikatną strukturą.

Opis wina:

Wino powstałe ze szczepów: Garnacha Tintorera (40%), Syrah (30%), Merlot (15%) i Monastrell (15%). Wina dojrzewają oddzielnie w stalowych kadziach o kontrolowanej temperaturze a następnie są kupażowane i leżakowane przez okres 6 miesięcy. Wino jest niezwykle harmonijne i smaczne o pikantnym aromacie czarnego bzu i jeżyn. Garnacha Tintorera daje moc i gęstość w tym kupażu, pozostałe szczepy dopełniają całości nadając świeżość i niezwykle łagodząc taniny.

Pasuje do grillowanych mięs i zapiekanek, świetne do kurczaka i kaczki.

Typ:

Czerwone, wytrawne

Zawartość cukru resztkowego: 2,0 g/l,

Zawartość alkoholu 14,0%

