

Pago Falcata Gewürztraminer Moscatel 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 miejsce to jest teoretycznie zbyt daleko wysunięte 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 łagodnym szczepem Moscatel. Ale nie tylko takie wina powstają w Pago Casa Gran. Carlos specjalizuje się w produkcji eleganckich win i nawet z „nieokrzasanego“ Monastrell potrafi stworzyć wykwintne, filigranowe wino. Wszystkie jego wina oczarowują dojrzałą a równocześnie miękką i delikatną strukturą.

Opis wina:

Wino wykonano w większości ze szczepu Gewürztraminer (60%) z domieszką Moscatela (40%). Jest doskonale harmonijne z charakterystyczną mineralnością i świeżą kwasowością. W nosie wyczuwalne, typowe dla tej mieszanki nuty miodowo-różane. W ustach doznania zapachowe znajdują potwierdzenie, podkreślone dodatkowo delikatną, odświeżającą kwasowością.

Wino jest doskonałym kompanem potraw z białego mięsa lub jako danie samo dla siebie.

Typ:

Białe, wytrawne

Podawać w temp. 10-12 St. C

Zawartość alkoholu: 12,5%

Cukier reszkowy: 6,5 g/l

