WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASAPORTE DEL VINO

Falcata Casa Gran
Bodega: Pago Casa Gran

DETAILS	
Tipo de producto:	**Vino tinto**
Añada:	**2020**
País de origen - Región:	**Spanien - Valencia**
Variedades:	**Garnacha Tintorera / Syrah, Monastrell**
Sabor orientativo:	**dry**
Contenido de la botella:	**0.75 l**
Calidad:	**DO DO Valencia**
Calidad (EU):	**Denominación de Origen Protegida (DO, DOCa, VCIG, VdP)**
Grado alcohólico (% vol.):	**14,50 vol.%**
Azúcar residual en g/l:	**3,74 g/l**
Acidez:	**6,00 g/l**
Elaboración:	**Acero inoxidable/ Barrica**
Alérgenos:	**contiene sulfitos**
Temperatura ideal de consumo	**15 °C**
Premios obtenidos:	**92 points at James Suckling 2019. Gold Medal at Biowein P**

Premios obtenidos

Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2022 - spring

Recomendado con el siguiente plato...

Perfecto para maridar con carnes rojas, carnes curadas y ahumadas, carnes de caza, quesos duros.

Vinification

Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable (temperatura controlada). Cada variedad ha sido procesada por sí misma con levadura autóctona. Tras la fermentación, las variedades se mezclan.

Descripción del viñedo

Los viñedos y bodega Pago Casa Gran, esta situados en Mogente, Valencia (Spain). Nuestra bodega solamente vinifica las uvas de sus propia parcela. Presenta 50 has de viñedos propios, siendo sus variedades mas Características Garnacha Tintorera, Monastrell y Syrah en tintas y Gewurztraminer y moscatel en blancos. Vinifica vinos de "Terroir" con carácter mineral-salino debido a los suelos arenosos y arcillo-arenosos procedentes de la acumulación de restos marinos en tiempos prehistorios.