



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASSAPORTO DEL VINO

Falcata Casa Gran

Azienda vinicola: Pago Casa Gran



DETAILS

Tipo di vino:	vino rosso
Annata:	2020
Paese - Regione:	Spanien - Valencia
tipo di vitigno :	Garnacha Tintorera / Syrah, Monastrell
Sapore:	Secco
Bottiglie capacity:	0.75 l
Qualità (DO):	DO DO Valencia
Qualità (EU):	Denominación de Origen Protegida (DO, DOCa, VCIG, VdP)
Alcol in vol. %:	14,50 vol. %
Zuccero residuo :	3,74 g/l
Acidità:	6,00 g/l
Maturazione:	Acciaio inox/barrique
Allergeni:	contiene solfiti
Temperatura a cui va bevuto il	15 °C
Premiazioni:	92 points at James Suckling 2019. Gold Medal at Biowein P

Premiazioni

Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2022 - spring

Abbinamenti

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

Vinificazione

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.

Descrizione dell'azienda vinicola

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 prehistóricos.