



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASAPORTE DEL VINO

Casa Benasal Crux
Bodega: Pago Casa Gran



DETAILS

Tipo de producto:	Vino tinto
Añada:	2020
País de origen - Región:	Spanien - Valencia
Varietades:	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.):	14,00 vol.%
Azúcar residual en g/l:	3,50 g/l
Acidez:	5,77 g/l
Elaboración:	Barril madera/Barrica
Alérgenos:	contiene sulfitos
Temperatura ideal de consumo:	16 °C
Premios obtenidos:	Vintage 2019 got Gold Medal at Millésime Bio Challenge 2020

Premios obtenidos

Silver ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2023 - spring

Vinification

Fermentación con levadura autóctona y 25% de uva con raspón en acero inoxidable a temperatura controlada, maceración media. Después de la maloláctica el vino se pone en foudres de 3000 lts de varias edades.

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.