



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

WINE PASSPORT

Falcata Casa Gran Winery: Pago Casa Gran



DETAILS

Type of wine:	red wine
Vintage:	2021
Country - region:	Spanien - Valencia
Variety of vine:	Garnacha Tintorera / Syrah, Monastrell
Taste:	dry
Bottle volume:	0.75 l
Quality:	DO DO Valencia
Quality (EU):	Denominación de Origen Protegida (DO, DOCa, VCIG, VdP)
Alcohol in vol. %:	14,50 vol. %
Residual sugar:	3,37 g/l
Acid:	5,54 g/l
Aged in:	Steel Barrel/Barrique
Allergenes:	contains sulfites
Drink at:	15 °C
Award:	Vintage 2020 got Gold Medal at Biowein Preis 2022 Vintage

Awards

Silver ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2023 - spring

Food recommendation

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.

Winery description

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.