



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASAPORTE DEL VINO

Falcata Casa Gran Bodega: Pago Casa Gran



DETAILS

Tipo de producto:	Vino tinto
Añada:	2021
País de origen - Región:	Spanien - Valencia
Varietades:	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:	3,37 g/l
Acidez:	5,54 g/l
Elaboración:	Acero inoxidable/ Barrica
Alérgenos:	contiene sulfitos
Temperatura ideal de consumo:	15 °C
Características especiales:	Vino del terruño
Premios obtenidos:	Vintage 2020 got Gold Medal at Biowein Preis 2022 Vintage

Premios obtenidos

Silver ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2023 - 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.