

Joan de la Casa. Viticultor #DISSIDENT 2019

Tinto coupage giró, syrah y cabernet. Certificación ecológica y sin sulfitos.
Benimarraig - Benissa - Marina Alta . DOP Alicante. CAECV

JOAN DE
v i t i c u l t o r
LA CASA



Finca:

Los viñedos se sitúan en la localidad de Benissa, dentro de la comarca vitícola de la Marina Alta de Alicante, sobre 150 metros del nivel del mar. Las uvas autóctonas de Giró, junto con las de Syrah y Cabernet proceden de las partidas de Benimarraig de Benissa, a menos de 4 km del mar Mediterráneo, recibiendo una gran influencia del mismo. Los suelos son calizos de color blanco.

Viticultura:

Coupage de las variedades de Giró, Syrah y Cabernet Sauvignon. Con una baja producción de 2.500 kg por hectárea. Las condiciones climáticas de la comarca, cercana a la influencia del mar Mediterráneo, otorgan una singularidad y diferenciación características.

Vinificación:

Cada parcela y variedad se vendimia en su momento óptimo de madurez para conseguir el máximo potencial de cada variedad y hacer vinos expresivos, intensos y concentrados. Vendimia manual en cajas de 10 kilos. En la segunda quincena de septiembre.

Una vez en la bodega, la fermentación tiene lugar espontáneamente sin adición de levaduras ni bacterias, en depósitos de acero inoxidable. Sin adición de aditivos ni correcciones. El vino permaneció 12 meses en depósito para una estabilización natural. Una vez embotellado las botellas reposan en horizontal a temperatura y humedad constantes. Fecha de embotellado: 19 de septiembre de 2021.

Con certificado de Agricultura Ecológica CAECV y sin sulfitos añadidos. Vino natural.

Características sensoriales:

De color rojo rubí de media intensidad, limpio y brillante.

Balsámico, con aromas de fruta negra madura, reflejos de pedernal y pólvora. Boca potente, sabrosa y directa. De trago amable y cálido.

Muy adecuado para carnes a la brasa, quesos curados y embutidos ibéricos.

Temperatura de consumo recomendada: 16-17 °C. **Grado alcohólico:** 15 % Vol.

Producción añada: 4.340 botellas.

91 puntos Guía Peñín 2023

Elaborado y embotellado en la propiedad por Joan de la Casa.

