

Joan de la Casa. Viticultor GG 2020

Tinto giró tinaja. 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 proceden de las partidas de Benimarraig y Berdica de Benissa, a menos de 4 km del mar mediterráneo, recibiendo una gran influencia del mismo. Los suelos son calizos de color blanco.

Viticultura:

Monovarietal de Giró, variedad autóctona de la Marina Alta. Con una baja producción de 2.500 kg por hectarea. Las condiciones climáticas de la comarca, cercana a la influencia del mar mediterráneo, otorgan una singularidad y diferenciación características.

Vinificación:

Cada parcela se vendimia en su momento óptimo de madurez para conseguir el máximo potencial de esta 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 tinaja de barro. Sin adición de aditivos ni correcciones. El vino permaneció 12 meses en tinaja para una estabilización natural. Fecha de embotellado 11 de septiembre de 2021. Con certificado de Agricultura Ecológica CAECV y sin sulfitos añadidos. Vino natural.

Características sensoriales:

De color rojo cereza de media capa. Muy limpio, cristalino.

Perfumado, floral y con notas de guindas y cassis. Nariz nítida y frutal. Sensación de frescura y fruta dulce en boca con un volumen importante y buen equilibrio y sedosidad. Un vino elegante, amplio y nada pesado. De gran duración en el trago, muy persistente.

Recomendable con guisos de cuchara, carnes en salsa y para tomar una copa en la sobremesa.

Temperatura de consumo recomendada: 16-17 °C.

Grado alcohólico: 13,5 % Vol.

Producción añada: 900 botellas.

91 puntos Guía Peñin 2023.

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



www.joandelacasa.com



joan@joandelacasa.com



670209371



[joandelacasa](https://www.facebook.com/joandelacasa)



[@joandelacasa](https://twitter.com/joandelacasa)