



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASAPORTE DEL VINO

FALCATA TINTO

Bodega: Pago Casa Gran



DETAILS

Tipo de producto:	Vino tinto
Añada:	2023
País de origen - Región:	Spanien - Valencia - Alicante
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.):	13,50 vol.%
Azúcar residual en g/l:	2,53 g/l
Acidez:	4,79 g/l
Elaboración:	Acero inoxidable
Alérgenos:	contiene sulfitos
Temperatura ideal de consumo:	16 °C
Características especiales:	Vino del terruño
Premios obtenidos:	Falcata red 2022 got Gold Medal at Biowein Preis 2023

Premios obtenidos

Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring

Vinification

Fermentation and maceration in stainless steel tanks. Different length of maceration depending on the grapes and soil type. Each variety has been processed by its own, fermented with native yeast and stored in concrete. Work with lees for f ...

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.