

JOAN DE LA CASA

v i t i c u l t o r

Joan de la Casa. Viticultor. Benimarraig. Benissa. Marina Alta. Alicante. España.



Joan, el propietario de esta pequeña bodega familiar, creció entre viñas y conoció de la mano de su abuelo, Joan de la Casa, todo lo que envuelve al mundo del campo y del vino. Sus recuerdos de infancia se ven impregnados de los aromas que desprendían las jornadas de vendimia en el campo: fruta madura confitada y caramelo, dulces de pastelería, gas carbónico...

Es en recuerdo a aquel hombre, que supo transmitir el amor por el campo a su pequeño nieto, de donde proviene el nombre de la bodega



Viticultor por vocación, Joan empezó a hacer sus propios caldos hace ya más de diez años, pero no fue hasta el 2013 cuando decidió introducirlos en el mercado.



La voluntad de Joan y su equipo es elaborar unos vinos de calidad, respetando como punto de partida y aspecto prioritario la tierra y la viña, con el fin de obtener la máxima expresión y personalidad de las variedades autóctonas y características del clima de la comarca de la Marina Alta.

Un nuevo planteamiento. Un nuevo concepto. Un nuevo reto.

EN EL CAMPO. La filosofía de **Joan de la Casa**, es romper con la viticultura “moderna o industrializada” cuyo objetivo es la máxima producción de uva y donde su utilizan tratamientos con fitosanitarios sistemáticos.

Su principal premisa implica un cuidado de la tierra y los viñedos dirigida a crear un ecosistema donde las viñas tengan su propio equilibrio, su propio vigor y sus propias defensas, sin necesidad de ningún tratamiento, o en todo caso, los mínimos y autorizados por la agricultura ecológica.

Siempre se parte de un trabajo minucioso que empieza en el propio campo, con un cuidado especial a las viñas para obtener los mejores frutos, controlando la maduración de cada variedad para decidir el momento óptimo de recolección y con una vendimia manual, en cajas de 12 kilos, dividida en dos selecciones: la primera en la cepa y la otra en la bodega.



EN BODEGA. En la elaboración se mantiene la misma filosofía: de una uva de máxima calidad no cabe la necesidad de introducir ningún aditivo en el proceso de elaboración (levadura, proteínas, enzimas, bacterias...), así pues, la fermentación se realiza por las levaduras autóctonas, sin adición de levaduras seleccionadas comerciales, nutrientes, ni correcciones; ajustándose a la filosofía de vinos naturales y consiguiendo de este modo obtener la máxima expresión del terruño y de las variedades autóctonas en el vino elaborado.

Podemos afirmar que se ha cambiado el concepto de tratamientos químicos por tratamiento físicos, mucho más respetuosos con la materia prima y el vino resultante: Nimi, blanco seco de Moscatell y Terra Fiter, tinto crianza, de las variedades de giró y tempranillo, son buena muestra de esta manera de entender la viticultura.



Nimi Moscatell 2012

Benimarraig - Benissa - Marina Alta



Terrenos: Los viñedos se sitúan en la Marina Alta de Alicante, aproximadamente 200 metros sobre el nivel del mar. Las uvas de Moscatell de Alejandría proceden de la partida "Benimarraig" de Benissa, a menos de 4 km del mar mediterráneo. Los suelos son calizos de color blanco.

Elaboración: Cada parcela se vendimia en su momento óptimo de madurez para conseguir el máximo potencial de esta variedad y hacer vinos expresivos, perfumados y equilibrados.

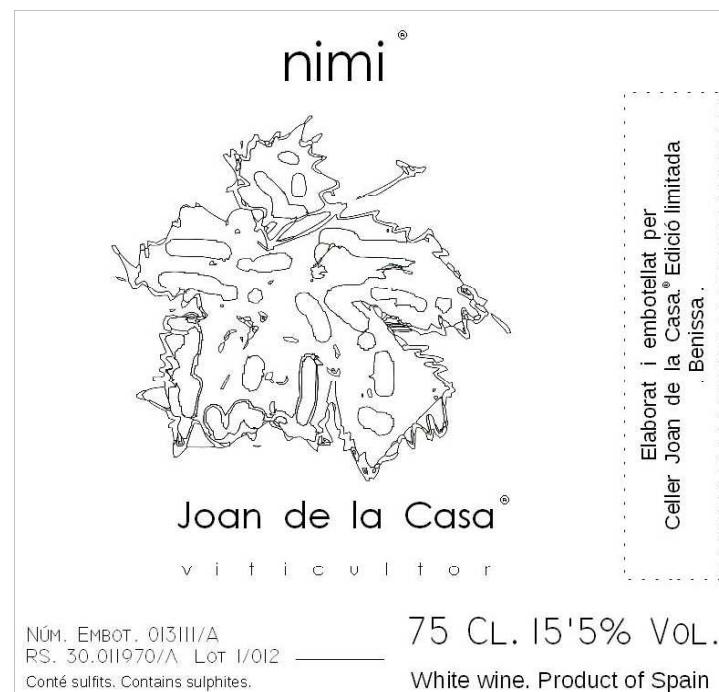
Una vez en la bodega, la elaboración tiene lugar en depósitos de acero inoxidable. Tras un periodo corto de maceración, arranca la fermentación con levaduras autóctonas y control de temperatura.

Cata: Color amarillo dorado. Muy aromático con notas de anís, piña madura, miel y flores blancas. En boca es graso, de paso potente y muy largo con un agradable equilibrio de sensaciones frescas y cálidas.

Temperatura de Consumo: 10 °C.

Producción: 4.200 botellas.

PVP recomendado: 8 €.



Elaborado y embotellado por Joan de la Casa.



www.joandelacasa.com



joandelacasa



joan@joandelacasa.com



Joan de la Casa



670 20 93 71



@joandelacasa

Terra Fiter 2008

Benimarraig - Benissa - Marina Alta



Terrenos: Los viñedos se sitúan en la Marina Alta de Alicante aproximadamente 200 metros sobre el nivel del mar. Las uvas de Giró y Tempranillo proceden de las partidas "Benimarraig" y "Llenes" de Benissa, a menos de 4 km del mar mediterráneo. Los suelos son calizos de color blanco. "Fiter" hace referencia a las piedras grises que integran estos suelos.

Elaboración: Cada parcela se vendimia en su momento óptimo de madurez para conseguir el máximo potencial de cada variedad y hacer vinos intensos y concentrados. Una vez en la bodega, la fermentación tiene lugar con levaduras autóctonas, en depósitos de acero inoxidable y control de temperatura.

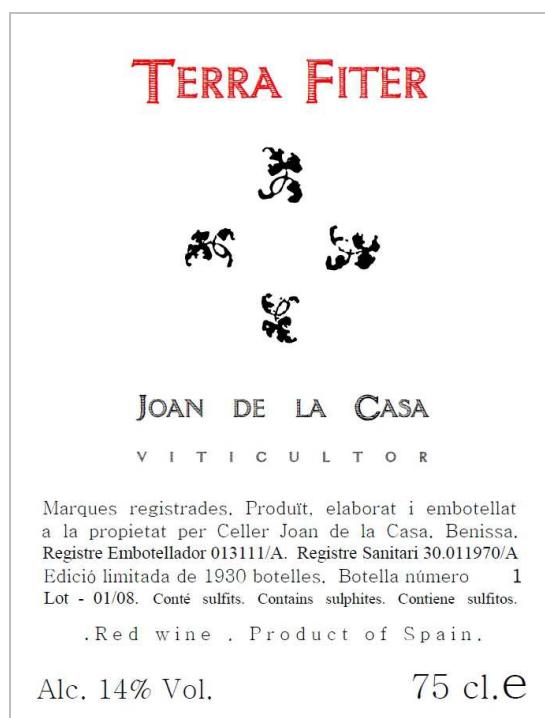
Crianza: Los vinos permanecieron 18 meses en barricas de roble americano. Una vez embotelladas las botellas reposan en horizontal a temperatura y humedad constantes.

Cata: Color cereza oscura con tonos rubí. Aroma de ciruelas maduras, cacao, vainilla y pimienta negra. En boca es voluminoso, con tacto sedoso y muy equilibrado.

Temperatura de Consumo: 17 °C.

Producción: 1.930 botellas numeradas.

PVP recomendado: 10,5 €.



Elaborado y embotellado por Joan de la Casa.



www.joandelacasa.com



joandelacasa



joan@joandelacasa.com



Joan de la Casa



670 20 93 71



@joandelacasa