

JOAN DE LA CASA

v i t i c u l t o r
Benimarraig . Benissa . Marina Alta



Terra Fiter 2008

Boden: Die Weinberge liegen in der Marina Alta von Alicante etwa 200 Meter über dem Meeresspiegel. Die Trauben Giró und Tempranillo stammen aus den Gebieten "Benimarraig" und "Llenes" in Benissa, weniger als 4 km vom Mittelmeer entfernt. Die Böden sind weiß und kalkhaltig. "Fiter" bezieht sich auf die grauen Steine, aus denen diese Böden bestehen.

Vorbereitung: Jede Parzelle wurde bei optimaler Reife geerntet, um das volle Potenzial von jeder Sorte zu erreichen und intensive und konzentrierte Weine. Einmal in der Kellerei, erfolgt die Gärung mit nativer Hefe in Edelstahltanks und Temperaturregelung.

Reifung: Die Weine bleiben 18 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche. Einmal in Flaschen abgefüllt verbleiben die Flaschen in horizontaler Lagerung und bei konstanter Temperatur und Feuchtigkeit.

Verkostung: Dunkle kirschrote Farbe mit rubinroten Tönen. Aroma von reifen Pflaumen, Kakao, Vanille und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen bildet er Volumen, mit seidigem touch und sehr viel Ausgewogenheit.

Trinktemperatur: 17 °C.

Abfüllung: 1.930 nummerierte Flaschen.



Nimi Moscatell 2012

Boden: Die Weinberge liegen in der Marina Alta von Alicante, etwa 200 Meter über dem Meeresspiegel. Die Moskatell Traube aus Aleksandria wird in dem Gebiet "Benimarraig" in Benissa angebaut, weniger als 4 km vom Mittelmeer entfernt. Die Böden sind weiß und kalkhaltig.

Vorbereitung: Jede Parzelle wurde bei optimaler Reife geerntet, um das volle Potenzial dieser Vielfalt zu erreichen und ausdrucksvolle, parfümierte und ausgewogene Weine herzustellen. Einmal in der Kellerei, erfolgt die Gärung in Edelstahltanks.

Nach einer kurzen Phase der Mazeration, beginnt die Gärung mit nativer Hefe und mit Temperaturregelung.

Verkostung: Goldgelbe Farbe. Sehr aromatisch mit einem Hauch von Anis, reifer Ananas, Honig und weißen Blüten. Am Gaumen ist er fett, kraftvoll und sehr lang mit angenehm ausgeglichenem Empfinden von Frische und Wärme.

Trinktemperatur: 10 °C.

Abfüllung: 4.200 Flaschen

Produziert und abgefüllt von Kellerei Joan de la Casa.



www.joandelacasa.com



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



joan@joandelacasa.com



Joan de la Casa



670 20 93 71



@joandelacasa