

JOAN DE LA CASA

v i t i c u l t o r

Benimarraig . Benissa . Marina Alta



Terra Fiter 2008

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.



Nimi Moscatell 2012

Terrenos: Los viñedos se sitúan en la Marina Alta de Alicante, aproximadamente 200 metros sobre el nivel del mar. Las uvas de Moscatell de Alejandria 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 con sus propias pieles, arranca la fermentación sin adición de levaduras y control de temperatura. Estabilizado con sus propias lías.

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.

Elaborado y embotellado por Celler Joan de la Casa.



www.joandelacasa.com



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



Joan de la Casa



joan@joandelacasa.com



670 20 93 71



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