

INFO

Vinens Navn: Las Gravas

Producent: Casa Castillo

Område/Land: Jumilla/spanien

Drue(r): Monastrell (70%), Syrah (20%), Garnacha (10%).

Vinfremstilling: Kold maceration og alkoholisk gæring på små underjordiske cementtanke, malolaktisk gæring og efterfølgende 18 mdr. lagring på egefade. Hver druetype vinificeres separat – blanding forgår efter lagring.

Jordbundsforhold: Kalkholdige, stenede jorde.

Ha. udbytte: 20 hl ha.

Alkohol: 14,5%

Producentens web: www.casacastillo.es

Yderligere information:

Casa Castillo er den førende vinproducent i det sydøstlige Spanien, og deres rene Pie Franco, lavet på Monastrell fra upodede stokke, er en af de største vine fra Spanien.

Jose Maria Vicente er tredje generation, og han er ansvarlig for vingården i dag. Ejendommen blev købt i 1941 af hans bedstefar, men de tilhørende vinmarker blev kun brugt til lidt hygge-produktion. Det var Vicentes far, Nemesio, der i 1991, tappede den første Casa Castillo vin. Ejendommen er på 400 ha. Heraf er de 170 hektar beplantet med 70% Monastrell, 15% Syrah og 15% Garnacha.

Der benyttes ikke kunstvanding og de magre jorde, kolde vintre og varme, tørre somre, som dog mildnes en smule af markernes høje beliggenhed og nærheden til Middelhavet, gør at vinstokkene skal "arbejde for føden", hvorfor de ikke er plantet tæt. Med den viden forstår man bedre hvorfor en producent med så meget jord "kun" producerer 400.000 flasker om året.

Filosofien er at lave vine, der afspejler såvel druernes karakter, såvel som områdets terroir.

