Juan Gil



Rött vin

GOSA Selection Monastrell 2024

Bodegas Juan Gil

Pris 95 kr
nr 7395301 - 750 ml

Ursprung Jumilla

Druvor Monastrell 100%

Vinmakare Bartolomé Abellán Hernández

Alk. halt 14% **Totalsyra** 5,2 **Restsocker** 5,9

Jordmån Kalkrik jordmån med sand och sten.

Information Druvorna kommer från Juan Gils ekologiska vingårdar som ligger på runt 800 meter över havet i DO-regionen Jumilla med dess strikta kvalitetskontroll. Detta karga, nästan cowboyaktiga, landskap med kalkrika jordar passar druvan monastrell perfekt och tillsammans med de stora temperaturskillnaderna över dygnet så får druvorna en fantastisk smakrikedom, mognad samtidigt som de behåller en härlig syra.

Skörden skedde för hand, vingårdsläge för vingårdsläge, från mitten av september till början av oktober. Vingården är certifierad med Wineries for Climate Protection + vilket är den högsta nivån av certifieringen för den spanska vinnäringen och innefattar både de miljömässig och social hållbarhet inom vinproduktionen. Vinets namn härtstammar från spanska ordet "Goza" som betyder "Njut" på svenska.

Karaktär Generös och fruktig doft av skogshallon, mörka körsbär, plommon, lavendel och timjan. Smakrikt, bärigt, generöst med mjuka tanniner och inslag av hallon, färska örter och sötlakrits.

Vinifiering Till skillnad från många andra viner i denna prisklass så skördas druvorna för hand och en selektering görs direkt i vingårdarna. När vinet jäser används en ny teknik där man tillsätter bubblor i tanken för att bryta locket av druvskal istället för att utföra traditionell överpumpning. Metoden ger en mer homogen jäsning, mindre energi går åt och mindre jästfällning bildas. Denna moderna teknik ger tillslut en högre fruktkoncentration till vinet och en annan fördel är att vinmakaren behöver använda minimalt med svavel.

Lagring En del av vinet lagras på franska ekfat.

Passar till att servera som sällskapsvin, buffémat, mustigare grytor, grillat, tapas, och många vegetariska alternativ.

Recepttips från Catarina König @matfashionistan

>> Helstekt kyckling i ugn med gräddig sås

Om producenten

Juan Gil Jiménez grundade Bodegas Juan Gil redan 1916 och företaget är idag familjeägt. Fyra generationer har genom hårt arbete, stort kunnande och stolthet drivit företaget till framgång.
Vingårdarna finns i Jumilla, en region i sydöstra Spanien och väster om Alicante, och bjuder på skiftande klimat med varma somrar och långa kalla vintrar. Det är stora temperaturskillnader mellan dag och natt och jordmånen är näringsfattig med sand, kalk och sten som bevarar den mängd regn som faller. I det här klimatet trivs druvorna monastrell och syrah som ger viner med djup intensiv frukt och frisk syra.
Bodegas Juan Gil är östra Spaniens största producent på ekologiska viner och att vårda och bevara miljön för kommande generationer är ett prioriterat arbete på företaget. All elektricitet som används i vingården genereras av deras egna solpaneler med kapacitet på 1,4 MW, deras vattenhantering gör att de förbrukar mycket mindre vatten än deras kvoter satta av området, de har också skapat ett cirkulärt system där de tar tillvara på resterna från vintillverkningen och genom vermicompost skapar humus som återförs till vingården.