



KVALITÉ & KÄNSLA!

Juan Gil



Rosévin

GOSA Organic Rosé 250ml 2025

Bodegas Juan Gil



Pris 45 kr
nr 260934 - 250 ml

Ursprung Murcia

Druvor Syrah 50%, Tempranillo 50%

Vinmakare Bartolomé Abellán Hernández

Alk. halt 13% **Restsocker** <3

Jordmån Sandig kalkstensjord täckt med stenar

Information Druvorna kommer från Juan Gils egna, ekologiskt odlade vingårdar som är högt belägna i Aragona Valley i Jumilla. Gosa har en förpackning med lågt klimatavtryck, är ekologiskt certifierat samt veganvänligt. Verbet Gozar betyder njuta på spanska.

Karaktär Krispigt rosévin med doft av färska jordgubbar, syrliga körsbär och nyskivad vattenmelon. Fruktig smak med inslag av torkade örter och sommarbär med ett friskt och runt avslut.

Vinifiering Druvorna skördas för hand och pressas bara några timmar efter skörd. Druvorna Tempranillo och Syrah jäser separat i rostfria stältankar med tempraturkontroll. När den alkoholhaltiga jäsnigen är klar görs den slutgiltiga blandningen i vineriet.

Passar till Servera som sällskapsvin, på picknick eller i båten. Perfekt till sommarfesten med buffé! Fin match till sallader, fisk, skaldjur och charkuterier.

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.