



KVALITÉ & KÄNSLA!

Juan Gil

Sprit

Brandy Reserva Solera Monastrell



Bodegas Juan Gil



Pris 795 kr
nr 8668201 - 700 ml

Ursprung Jumilla

Druvor Monastrell 100%

Alk. halt 40% **Totalsyra** 0,6 **Restsocker** 5,7

Jordmån Kalkriga och steniga jordar.

Information Juan Gil Brandy Reserva Solera är resultatet av en ambition att skapa något unikt i den spanska brandyvärlden, en brandy som bryter mot traditionella normer och istället närmar sig precisionen och elegansen hos de främsta destillaten från Cognac.

Till skillnad från konventionell brandyproduktion, där färdiga basviner destilleras, bygger Juan Gil hela processen från grunden med fokus på druvans ursprung och uttryck. Basen utgörs uteslutande av egendomsodlad Monastrell från ekologiskt certifierade vingårdar i Jumilla, där stockarna härstammar från en lokal klon som familjen Gil själva selekterat och återplanterat.

Skörden sker medvetet tidigt för att bevara frisk syra och låg potentiell alkohol vilka är avgörande parametrar för att skapa ett destillat med precision och aromatisk spänst. I stället för att först producera ett färdigt vin, jäser musten under strikt kontroll direkt med syftet att destilleras, vilket möjliggör en renare och mer autentisk återgivning av druvans karaktär.

Karaktär Ljust bärnstensfärgad med dofter av rostade ekfat, russin, bourbonvanilj och röda bär. Elegant och finstämd med livlig karaktär och en lång avslutning som gärna dröjer sig kvar.

Destillation Destillationen sker i traditionella kopparalambicer av Charentais-typ, där processen är diskontinuerlig och sker i två steg för maximal precision. Under destillationen separeras noggrant tre fraktioner: 1) Cabezas (första fraktionen) med flyktiga och oönskade ämnen 2) Corazones (hjärtat) – den rena och nobla kärnan som utgör grunden i brandyn 3) Colas (slutfraktionen) med tyngre komponenter. Urvalet av hjärtfraktionen sker uteslutande genom sensorisk bedömning (doft och smak) snarare än fasta parametrar, vilket kräver stor erfarenhet och precision i destillatörens arbete. Efter en första destillation till cirka 26 % alkohol genomgår destillatet en andra destillation för att skapa den så kallade "holandan" (den nobla spriten), ett koncentrerat och aromatiskt destillat på cirka 60 % alkohol, där Monastrell-druvans karaktär framträder med stor tydlighet.

Lagring Lagringen kombinerar statisk och dynamisk metodik för att skapa både djup och komplexitet. Initialt lagras destillatet i amerikanska ekfat utan omtappning, följt av en klassisk spansk solera-lagring i franska ekfat. Systemet med criaderas och solera innebär att yngre och äldre destillat successivt blandas, vilket ger en konsekvent stil med stor komplexitet över tid. Faten är tidigare använda till producentens egna viner och genomgår en noggrann process av omarbetning (shaving och rostning) innan de åter tas i bruk, vilket bidrar till en mer integrerad och nyanserad fatkaraktär. Till skillnad från många andra billigare druvdestillat så är all färg och sötma helt naturlig. Det vill säga inga tillsatser eller färgämnen används.

Passar till utmärkt som avec eller tillsammans med mörk choklad.

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.