KVALITÉ & KÄNSLA!

Juan Gil

Rött vin



GOSA Monastrell BiB 2025

Bodegas Juan Gil

Pris 229 kr
nr 629708 - 3000 ml

Ursprung Murcia

Druvor Monastrell 100%

Vinmakare Bartolome Abellán

Alk. halt 14% **Totalsyra** 5 **Restsocker** 6

Jordmån Kalkhaltig jordmån med sand och sten.

Information Området Murcia ligger i sydöstra Spanien och bjuder på ett varmt klimat där druvan monastrell, som är det spanska namnet för mourvèdre, trivs väldigt bra. Druvorna kommer från vingårdar belägna på runt 700 m över havet där de växer utan konstbevattning och endast omkring 1'300 rankor per hektar (normalt är mellan 1'500 och 10'000 rankor per hektar). Detta karga landskap med kalkrika jordar passar druvan monastrell perfekt och tillsammans med de stora temperaturskillnaderna över dygnet så får druvorna en fantastisk smakrikedom och mognad.

Skörden sker för hand från mitten av september till och med mitten av oktober. GOSA tillhör "Hållbart val" på Systembolaget då vinet är miljöcertifierat, har en förpackning med lågt klimatavtryck och är godkänd i Systembolagets analys av arbetsvillkor i odling och produktion. Verbet *Gozar* betyder njuta på spanska.

Karaktär Generös och fruktig doft av hallon, plommon, timjan och lavendel. Smakrikt och generöst med mjuka tanniner och inslag av färska örter och lakrits.

Vinifiering Druvorna skördas 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.

Lagring En del av vinet lagras på franska ekfat.

Passar till Servera som sällskapsvin, buffémat, picnic, grillat, tapas, vegetariskt och tacos.

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.