KVALITÉ & KÄNSLA!

Juan Gil



Rött vin

Juan Gil Silver Label 2023

Bodegas Juan Gil

Pris 159 kr
nr 7930701 - 750 ml

Ursprung Jumilla

Druvor Monastrell 100%

Vinmakare Bartolomé Abellán Hernández

Alk. halt 14.5% **Totalsyra** 5,8 **Restsocker** 3

Jordmån Kalksten.

Information Druvorna kommer från Juan Gils egna, ekologiskt odlade vingårdar som ligger på runt 850 meter över havet i regionen Jumilla. Jumilla är en idealisk växtplats för monastrell (i Frankrike kallad mourvèdre). Den kalkrika, näringsfattiga jorden i kombination med hög höjd, gamla vinstockar (ofta över 50 år), och att de växer som bush vines ger mycket lågt skördeuttag. Det låga skördeuttaget i sin tur ger en fantastisk koncentration och smakrikedom i vinet. Vinet är förmodligen det mest kritikerhyllade i regionen och prissklassen och har exempelvis ett genomsnittligt omdöme på 93 poäng av både den prestigefulla spanska vinguiden Guía Peñin och Robert Parker's Wine Advocate.

Karaktär Vinet har en mörk djup färg. Doften är rik, koncentrerad, nyanserad och bjuder på toner av blåbär, björnbär, lavendel, plommon, choklad och ceder. Vinet är fylligt och smakrikt med stor koncentration, balanserad fatkaraktär och en pigg syra som balanserar upp koncentrationen och med en lång kryddig avslutning.

Vinifiering Druvorna skördas för hand för att de inte ska skadas under processen. Därefter användерJuan Gil moderna hjälpmedel och druvorna sorteras först med en infraröd laser och tryckluft för att endast bibehålla de finaste druvorna för vinet. Druvorna macereras och fermenteras i därefter i temperaturkontrollerade ståltankar.

Lagring Efter den malolaktiska fermenteringen så lagras vinet i tolv månader på 224-liters franska ekfat där en tredjedel är nya, och resten är andra och tredjegångsanvända.

Passar till att avnjutas på egen hand men kan serveras till exempelvis ugnsstekta grönsaker och svampbiffar eller smakrika rätter av nötkött och vilt.

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.