



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

Juan Gil Blanco 2023

Bodegas Juan Gil

Juan Gil



Pris 149 kr
nr 7098901 - 750 ml

Ursprung Jumilla

Druvor Muscat Blanc à Petits Grains

Alk. halt 13%

Jordmån Kalksten.

Information Druvorna kommer från ekologiskt odlade vingårdar i regionen Jumilla. Jumilla är en idealisk växtplats med kalkrika, näringsfattiga jordar i kombination med höga höjder och gamla vinstockar (ofta över 50 år). De växer som bush vines och ger låga skördeuttag. Det låga skördeuttagen i sin tur ger fantastisk koncentration och smakrikedom till vinerna.

Karaktär Vinet har en gulgrön färg med guld skimmer. Doft av våta stenar, persika, aprikos, annans, citrus och vita blommor. Smaken är frisk och fruktig med inslag av tropiska frukter, citrus och mineral. Långt avslut med friska syror.

Vinifiering Efter skörd väljs bara de bästa druvorna ut manuellt. Druvorna macereras och fermenteras därefter i rostfria ståltankar, franska ekfat samt ovala betongäggar.

Passar till Att avnjutas på egen hand men kan även serveras till fisk och skaldjur, sallader, pasta och rätter av ljust kött.

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.