"Las Gravas" Single Vineyard DOP Jumilla

Casa Castillo
Spanien, Jumilla

Vinifikation

Ganzbeerenvergärung für 30% des Weins, Gärung im Steintrog (Lagares)
Reifung für 16 Monate in französischen 500l-Eichenfässern und 5000l-Foudres

Charakter

Dichtes, beinah schwarzes Kirschrot; kräftig ausgeprägtes Bouquet mit Aromen von Johannisbeeren, Herzkirschen, Blaubeeren und Holunder, floraler Touch; im Gaumen vollmundig, elegant und mit vielen Nuancen, Noten von Tannennadeln, Garrigue-Kräuter und ausgeprägte Mineralität, perfekt harmonische und schmelzige Tannine; bis in den Abgang harmonisch und körperreich, texturierter Finish - ein Wein mit Weltklasse!

Robert Parker Rating, April 2022
98/100 Punkte | Trinkreife: 2022 - 2035
"The wine is super perfumed and floral, really showy, elegant, nuanced and refined, with the notes of pine needles and wet soil much subtler than in the 2019. There is an ethereal character to the 2020s that I haven't found in any previous vintage here, but at the same time, the wines are very mineral and have lots of energy and light. There is precision, cleanliness, definition and elegance like I hadn't seen before and refined tannins with a pungent mineral sensation in the textured finish. This is an incredible wine for the price asked."

Terroir

Die Zusammensetzung variiert je nach Jahrgang, jedoch basiert der Wein immer auf mindestens 70 - 80% Monastrell-Anteil

Konsumhinweis

Kräftige Fleisch-Gerichte, Rind, Lamm, Wild, Wild-Geflügel, Schmor-Braten, Eintopf, rassige Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	92% Monastrell, 8% Garnacha
Trinkreife:	2023 - 2035
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2020	Robert Parker	98/100
2019	Robert Parker	95/100
2017	Robert Parker	95/100