

DRINKS.

Casa Rojo El Gordo del Circo Rueda DO 2024 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	79993524
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Murcie
Embouteilleur	Casa Rojo Bodega y Viñedos SL, Ctra. La Zarza KM 8, Paraje de La Raja, Murcie, Spain
Marque	Casa Rojo
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, des arômes balsamiques de fenouil, de foin, d'herbe fraîchement fauchée et d'anis avec des notes d'agrumes. Corsé en bouche, avec une acidité intense qui équilibre parfaitement la teneur en sucre. Long en bouche.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	100 % Verdejo
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2024
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, viandes blanches

Description

Laura Muñoz-Rojo et Jose Luis Gomez voulaient juste être heureux. C'est pourquoi ils ont décidé de rechercher les meilleurs vins des coins les plus divers de l'Espagne et de les mettre en bouteille sous leur propre étiquette. En 2009, lorsque le projet "Casa Rojo" a débuté, les deux hommes n'avaient ni leur propre cave à vin ni leurs propres vignobles. Mais cela ne les a pas arrêtés : ils ont lancé leur ligne "The Wine Gurus", pour laquelle ils travaillent avec des œnologues et des amis vigneron respectés de toute l'Espagne. Puis, en 2015, avec l'aide financière de leur famille et d'un établissement de crédit, ils ont pu créer leur propre domaine viticole sur le plateau de Murcie, dans le sud de l'Espagne, dans l'unique Paraje la Raja, entre la Sierra del Carche et la Sierra de La Pila, dans la région de Murcie. Aujourd'hui, Laura et Jose Luis possèdent 23 hectares où Casa Rojo cultive du Monastrell, du Grenacha et de la Syrah.

2020 a été une année fantastique pour les raisins, après un hiver froid et pluvieux, un printemps chaud et un été sec. Les raisins de El Gordo del Circo proviennent de vignes de 30 ans d'âge sur un sol de sable et de gravier, qui sont vendangées alternativement à la machine et à la main. Les raisins Verdejo ont été macérés pendant 24 heures à des températures fraîches et, pour préserver au maximum les arômes des raisins, ils ont également été fermentés à basse température. Le vin a été élevé pendant 5 mois et mis en bouteille en avril 2025.