# LAS GRAVAS 2021 BIO

**Casa Castillo, Jumilla D. O.**

## GESCHMACK

| | | |
|---|---|---|
| **Süße** | gering | hoch |
| **Säure** | gering | hoch |
| **Körper** | schlank | voll |
| **Reife** | jugendlich | voll gereift |
| **Intensität** | verhalten | ausgeprägt |
| **Mineralität** | gering | hoch |
| **Holzeinsatz** | kein Holz | sehr viel Holz |
| **Komplexität** | gering | hoch |
| **Länge** | kurz | sehr lang |

## AROMEN

Erdbeere
Lakritz
Veilchenblüte
Zedernholz

## STIL

körperreich
erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote
trocken

## ANLASS

Abend mit Freunden
perfektes Geschenk

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2041
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux




## WEINBAU

**Rebsorten** Grenache / Garnacha

## WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung
**Ausbau** ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
**Lagerung** teils kleine und große Holzfässer

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 93/100
**Parker Wine Advocate** 94/100

# BODEGAS CASA CASTILLO

1942 kaufte José Sánchez-Cerezo die Bodegas Casa Castillo. Das Anwesen geht bis ins Jahr 1870 zurück, als französische Winzer auf der Flucht vor der Reblaus sich hier niederließen und die Bodega gründeten. Auf dem Grundstück gab es daher sogar noch eine Weinkellerei sowie einige verstreute Weinberge. José nutzte das Gelände zunächst für den Vertrieb von Holz und Gewächsen. Parallel startete er aber bereits den Weinanbau, verkaufte jedoch die Trauben. In den 60er Jahren folgte der Wechsel hin zur Landwirtschaft, nachdem der Holzhandel durch den Plastikvormarsch eingebrochen war. Neben dem Wein wurden vor allem Mandeln, Oliven und Getreide angebaut. 1985 startete dann der moderne Weinbau. Schwiegersohn Nemesio und Enkel José Maria Vincente begannen neue Weinberge zu pflanzen und bestehende Weinberge zu erweitern. Die Trauben wurden dann zunehmend für die eigene Produktion verwendet. 1991 füllten sie ihren ersten Casa Castillo ab, der 1993 auf den Markt kam. Dafür wurde die alte Bodega modernisiert, jedoch die alte Struktur und somit auch das kulturelle Erbe erhalten. Heute umfasst das Weingut stolze 500 Hektar Land, von denen 250 Hektar mit Weinreben bepflanzt sind. José Maria ist federführend zuständig und wird von der Familie und einem tollen Team unterstützt.

Im Fokus der Arbeit steht die einheimische Rebsorte Monastrell. Sie kommt aus der Region und ist daher bestens an die heißen und trockenen klimatischen Bedingungen sowie die kargen Böden angepasst. Neu dazu kamen Rebsorten wie Syrah, Garnacha und Cabernet Sauvignon. Waren die Weine anfangs noch recht üppig und holzgeprägt, entstehen heute Weine mit viel Finesse und Eleganz. Mittlerweile zählen die Weine von der Bodegas Casa Castillo zu den herausragendsten Rotweinen Spaniens. José Maria Vicente versteht es die Eigenheiten der einzelnen Parzellen und Rebsorten gekonnt herauszuarbeiten. Dabei wird traditionell gearbeitet, ökologisch und unter Verzicht auf Zusätze jeglicher Art. Die Weinberge werden von Hand gelesen, dann folgt eine zweifache Selektion im Weinberg und im Keller. Anschließend die spontane Gärung und der biologische Säureabbau. Die Weine verbleiben bis zum Frühling auf der Feinhefe und werden dann zur Reife für 12 weitere Monte in große gebrauchte Holzfässer umgefüllt.

Topwein der Bodega Casa Castillo ist der Pie Franco. Er wächst in einer Einzellage in Jumilla, die 1942 mit wurzelechten Monastrellreben bepflanzt wurde. Aufgrund des Klimas ist der Boden hier gegen die Reblaus resistent und es sind auch keine chemischen Behandlungen notwendig. Dennoch nimmt die Menge von Jahr zu Jahr ab, was ihn zu einer echten Rarität macht. Dieser Wein bringt das Potenzial der alten Monastrellreben großartig zur Geltung!