

## **Casabosca**



År 2001 köpte Rafael Cambra en vingård med 50-åriga oympade Monastrellstockar och påbörjade en "vinresa" av höghöjds odling, hård beskärning och minimal intervention. Vingårdarna är belägna 700 meter över havet innästlat bland mandel och olivträd. Jordmånen består av sand och mineralrik kalksten. Med varma somrar och riktigt kalla vintrar är rankorna ankrade ordentligt och producerar druvor av yppersta kvalitet. 2015 skördades Rafael's första projekt utanför Valencia.

**Denominación de Origen:** DO Valencia

**Druvor:** 60% Monastrell, 40% Acro, Forcalla & Bonicaire

**Ålder på vinrankor:** under 10år

**Lagring:** 12 månader i cementtank

**Skördeuttag:** 25-30hl/ha

**Vinmaking:** Casabosca är döpt efter namnet på huset tillhörande en 5,5ha stor vingård som ligger på 700möh. På ovanligt torr jordsmån av sand och sten planterade Rafael denna vingård i början på 2010-talet. Jäsning sker med den naturliga jästen i rostfria tankar med 20% pressrester och urlakning sker under 21 dagar i 26 grader. Lagring sker sedan i 17hl äggformade cementtankar i 12 månader. Endast 1500 flaskor producerat!

Casabosca har under året (2018) belönats med 92-93 poäng av såväl Parker, Suckling och Peñin

**Filtrering:** Vinet är ofiltrerat och buteljerat via rackning.

**Karaktär:** Slående intensitet direkt på nosen efter inbjudande mörklila färg. Torkade örter med inslag av gran och nötter och fortsättningsvis röda bär och vitpeppar!! Mycket som händer i detta vin! Avslutet är långt och elegant med extremt polerade tanniner och integrerad syra.

**Serverings temperatur:** 16° Celsius

**Dekantering:** Vinet kan serveras direkt efter öppning, men tjänar på luftning.