

## 2013 Finca La Tercia Seleccion



Garnacha, Monastrell, Syrah

15,0 % vol.

18 Monate in französischer Eiche

tiefdunkle, rubinrote Farbe.

Aroma von dunklen, reifen Brombeeren, Schwarzkirschen, Cassis, Pflaumen, mediterrane Kräuter, Kaminrauch, Leder, Unterholz, Bitterschokolade, Mokka, Röstaromen und eine Spur Mineralität.

Der wahrscheinlich spannendste Monastrell Spaniens. Das Geheimnis des Finca La Tercia Selección Limited Edition ist die Kraft und Rasse des Weines, die er aus der Substanz der uralten, wurzelechten Monastrell-Rebstöcke bezieht.

Eine weitere Besonderheit ist die bevorzugte Lage der Rebflächen mit wechselnden warmen Winden aus dem Landesinneren und kalten Luftströmungen aus dem Norden. Dadurch bekommt dieser Wein seinen beeindruckenden Charakter und seine große Komplexität.

Die 500 ha große Finca Casa Castillo gehört zum 1941 gegründeten Familienunternehmen Julia Roch e Hijos und besitzt uralte Reben, die auf rund 800 m Höhe in kargen, steinigen Böden wurzeln. Unter der Regie von José Maria Vicente-Roch entwickelte sich die Finca zu einem der Pionierbetriebe in der **D.O. Jumilla**. Erst in den 90er Jahren erkannte man das riesige Potenzial der hier beheimateten Monastrell- (Mourvèdre) und Syrah-Reben, die im sommerheißen, trockenen Südostspanien bei sorgfältiger Pflege und Selektion optimale Bedingungen vorfinden.



„La Tercia“ - das Flaggschiff des Weingutes - ist auch der Name einer kleinen Finca im Hinterland der Stadt Murcia. Die Reben, die dort wachsen, stehen auf kargen, mit dicken Steinen übersäten Böden: alte, oberarmdicke Stöcke, in sich verknotet, so als würden sie sich winden unter der Trockenheit, die in diesem Teil Spaniens im Sommer herrscht. Und im Winter ist es bitterkalt, regelmäßig bedeckt eine Schneedecke die Reben. Neben diesem herausragenden Rotwein (eine Cuvée aus Monastrell, Garnacha und Syrah) werden weitere Topweine aus Einzellagen, wie z.B. der Valtosca (100% Syrah) erzeugt.