



SECASTILLA

SECASTILLA

SECASTILLA

Spanien · Somontano



» Dedication to
the vine, coupled with
distinctive plantations.«



1

Miranda blanco DO

- Garnacha Blanca
- 4 Monate im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut
- 10–12°
- 75 cl
- 13,5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 255 0021

Struktur komplex, ausdrucksstark
Aromatik fruchtig, Reifearomen
Passt zu Tapas, Fischgerichte, Geflügelgerichte, Vegetarische Gerichte, Käse

2

Miranda tinto DO

- Garnacha, Parraleta, Syrah
- 8 Monate im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 255 0022

Struktur saftig, reif
Aromatik gedörrte Frucht, würzig, Holz-/Röstaromen
Passt zu Pilzvorspeisen, Eintopfgerichte, Kaninchen, Rindsbraten, Paella

3

Secastilla Garnacha DO

- Garnacha
- 10 Monate im Barrique ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14,5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 255 0023

Struktur komplex, herb
Aromatik Kirsche, Pflaume, Himbeere, Lakritz, Vanille, Gewürznelke, Kakao, Leder
Passt zu Lamm, Châteaubriand, Rindsfilet Stroganoff, Wild, Hartkäse



SECASTILLA

Spanien · Somontano

GESCHICHTE

1984

Gründung Secastilla ist ein kleines Tal, welches sich aber auf dem höchstgelegenen Teil Somontanos befindet und bedeutet wörtlich «am Fuss der Berge».

Dieses wunderschöne Tal wurde vor etwa zwei Jahrzehnten per Zufall wiederentdeckt. Seit fast einem Jahrhundert beherbergt es einige der besten Garnachas aus alten Weinbergen der Region. Garnacha wird in Secastilla seit jeher angebaut. Bei einer bodenwissenschaftlichen Studie in der Gegend tauchten römische Überreste auf, die darauf hinweisen, dass die Römer vor 2000 Jahren in der Region Wein angebaut und produziert haben. Die Siedlungen befanden sich in der Regel in den Klippen zwischen den Hügeln. Secastilla's alte Weinberge wurden in den 1940er Jahren gepflanzt und sind somit fast 80 Jahre alt.

Inhaber Viñas del Vero

Winzer José Ferrer

SOCIAL MEDIA

vinasdelvero.es

 @bodegavinasdelvero

 singularestateswines

TERROIR

42 ha

Die 80-jährige Garnacha-Rebstöcke gedeihen neben Oliven- und Mandelbäume mit Trauben, die eher an kleine schwarze Perlen erinnern. Es ist eine raue, steinige Landschaft, durchsetzt mit gut bewirtschafteten, oft terrassenförmig angelegten Rebbergen, und tiefen Schluchten, durch die Flüsse wie der Cinca oder der Esera fließen. Der Boden ist ein Gemisch aus Kalkstein- und Schwemmböden aus verschiedenen Zeitaltern der Pyrenäen. An den Weinberghängen sind die Kreide- und Tonanteile hoch. Die Böden sind mit Kieselsteinen bedeckt, welche die Wärme des Tages speichern und nachts abgeben.

Die Temperaturen können nämlich stark variieren: im Winter von unter dem Gefrierpunkt (-4°C) nachts bis hin zu 30°C tagsüber. Die Sommer sind mild, Temperaturen steigen selten über 35°C. Dank dem Schutz der Pyrenäen im Norden und des Mittelmeers im Osten ist das Klima mässig.

HIGHLIGHTS

Grande Pagos de España

«Engagement für die Rebe in Verbindung mit charakteristischen Pflanzungen». Die Tradition von «La Miranda» spiegelt sich im Namen der weiblichen Erbin wieder. Das Einzellagen-Weingut ist Mitglied des Grandes Pagos de España.

VIÑAS DEL VERO glaubte an das Potenzial dieser Region und investierte, wo andere noch zweifelten, weshalb es bis dato das einzige Weingut in dieser Region geblieben ist. Die Weinqualität spricht aber eine deutliche Sprache und der Markterfolg gibt ihnen Recht. Das mediterrane Mesoklima macht es ausserdem möglich, dass nicht nur Reben sich wohl fühlen, sondern dass auch Pinien, Eichen, Mandel- und Olivenbäume gedeihen. Ausserdem ist es ein Wohnraum für Wildtiere, wie Wildschweine, Füchse, Eulen und Damwild.