



Casa Benasal **Crux**

Añada 2019



Variedades

Monastrell

Viticultura

Viejos viñedos. Monastrell en suelo arcilloso 100% una única parcela.

Enología

Fermentación con levaduras autóctonas y 25% de uva con tallos en acero inoxidable temperatura controlada, maceración media.

Después de la fermentación alcohólica el vino se pone en fudres de 3000 ltrs durante algunos años.

Notas de Cata

En nariz, aromas de especias y minerales, grafito y casi granito con cerezas negras.

En boca, el ataque es amplio y mantecoso con taninos ligeros y final largo.

Perfecto para maridar con carnes rojas, carnes curadas y ahumadas, carnes de caza, quesos curados.

Envejecimiento

12 meses en Fudres

Alcohol

14%

Azúcar Residual

Seco (2.5gr)

Presentación botella

Borgoña - 75cl – Corcho Natural & Capsula aluminio



Casa Benasal **Crux**

Recognitions:



- Vintage 2019 got 16+ points at Jancis Robinson 2021.
- Vintage 2018 got Top Gold Medal at Biowein Preis 2020.
- Vintage 2018 got 17 points at Jancis Robinson 2020.
- Vintage 2017 got Gold Medal at Biowein Preis 2019.
- Vintage 2017 got 93 points at James Suckling 2019.
- Vintage 2016 on top 100 Spanish wines by James Suckling 2018.
- Vintage 2016 got Silver Medal at Biowein Preis 2018.
- Vintage 2016 got 94 points at James Suckling 2018.
- Vintage 2015 got Silver Medal at MillésimeBIO Challenge 2018.
- Vintage 2015 got 92 points at Wine Enthusiast 2018.
- Vintage 2015 got 16,5 points at Jancis Robinson 2018.
- Vintage 2014 got Gold Medal at Biowein Preis 2017.
- Vintage 2014 got Double Gold Medal at SAKURA Awards 2018.
- Vintage 2011 got Silver Medal at MillésimeBIO Challenge 2016.
- Vintage 2011 got Silver Medal at Decanter Asia Awards 2015.
- Vintage 2011 got Commended Medal at Biowein Preis 2016.
- Vintage 2010 got Gold Medal at Biowein Preis 2014.
- Vintage 2010 got Commended Medal at Decanter Asia Awards 2015.
- Vintage 2010 got Bronze Medal at China Wine & Spirits Awards 2015.
- Vintage 2010 got 89 points at Wine Enthusiast 2015.
- Vintage 2010 got 88 points at Robert Parker 2015.
- Vintage 2008 got Gold Medal at MillésimeBIO Challenge 2013.
- Vintage 2008 got 90 points at Robert Parker 2011.