

LA CASA DE LUCULO 01-03-22 EN TORNO A BODEGAS CASA CASTILLO (JUMILLA)

Nuevamente tenemos el placer de recibir a la Bodega Casa Castillo de Jumilla, sus vinos y su presentación han sido una maravilla.

José María Vicente,
hace cosas diferentes.

Pero vayamos a comentar lo que hemos catado hoy.

Comenzamos con el Monastrell,
que bien se toma pardiez,
en nariz, equilibrado es,
en boca, sabroso y muy fácil de beber.

Seguimos con el Molar
y se le notal el solar
es garnacha de Jumilla,
y sabe de maravilla,
en la zona es poco habitual,
pero es sorprendente y especial,
el color es muy brillante,
en nariz, fresco y especiante
en boca justa acidez,
taninos finos y placidez

Llegamos a Las Gravas,
y la cosa ya se agrava,
además de Monastrell lleva algo de garnacha,
pero esa uva de Jumilla, ni se raja ni se agacha.
Un vino más mineral,
con su suelo en el costal,
en nariz, clavo, tabaco y frutal,
en boca, muy equilibrado,
fresco, sabroso y estructurado
Creo que de este vino, me he enamorado.

Y para colofón, un Pie Franco de los de antes
la mano de José Mari, aquí se torna brillante,
de color anda sobrado,
oscuro y agranatado
es Monastrell 100%, puro vino de Castilla
pero al final, es la esencia de Jumilla.
En nariz, complejo, dulce y especiado,
fruta negra madura y algo achocolatado.
En boca, potente, sabroso y balsámico
persistente, largo y, suavemente tánico.
Y si con las Gravas me he enamorado,
con este me veo casado.

Y no tengo más que decir,
muchas gracias por venir,
Y que os quede bien claro,
que, si vosotros queréis,
podéis volver sin reparo.

Gracias a la cocina por los platos preparados,
y a nuestro amigo José Angel, por lo bien que ha armonizado.

Y como siempre al servicio,
muchas gracias por su oficio

JUAN BERGASA