
PAGO CASA GRAN: la ecología de una bodega con historia y tradición valenciana. (Entre vino y estrellas)

11, febrero



Desde hace más de sesenta años, PAGO CASA GRAN produce vino y practica técnicas relacionadas con el arte de la viticultura, como una forma de conseguir un producto natural y de calidad.

La bodega PAGO CASA GRAN, que dispone de unas instalaciones adaptadas a las necesidades de las uvas obtenidas directamente del campo, se localiza en **Moixent (Valencia)** y su producción se distribuye entre dos fincas: Casa Gran y Altet de la Ampolla. El entorno en el que se encuentran los campos de viñedos, **“Las Alcuzas”, (Les Alcusses) está declarado como zona de especial protección por su valor paisajístico.**

El proyecto de esta bodega se fundamenta en la mejora tecnológica de los procesos y mecanismos que permiten obtener un vino de calidad, sin menospreciar el cuidado del medio ambiente. Por ello, han desarrollado una serie de procedimientos mediante los cuales se ha renunciado al uso de productos químicos en favor de la fermentación de levaduras autóctonas, que enriquecen la idiosincrasia de los vinos de esta casa.

La combinación de variedades de vino obtenidas en esta bodega familiar es una técnica frecuente, a partir de la cual se consigue una complejidad y particularidad distintiva de olores y sabores. Aunque destacan dos líneas principales -Línea Falcat y la Línea Benasal-, ofertan una amplia variedad de vinos locales e internacionales, todos ellos muy recomendables.

Hay que destacar que el certamen **Challenge Millésime Bio ha premiado a PAGO CASA GRAN** con seis medallas, entre las que destaca la recibida como **“mejor bodega ecológica valenciana”**. Todo un orgullo para tierras mogentinas.

Estos vinos no son exclusivos de algunos paladares, ya que la bodega recibe visitas de todo el que esté interesado en conocer los viñedos y catar la gama de este líquido tan exquisito. **Las visitas**

se realizan los fines de semana con previa cita. (si te vas a alojar en nuestra Finca y estás interesado, te concertamos la visita).

La bodega se encuentra a 20 minutos de la [Finca San Agustín](#).