



BRUTO

Negre de Monastrell.

Varietats	100% Monastrell
Maridatge	Ideal per acompanyar arrossos amb carn de caça i melosos, llegums estofats, bolets, caça i aus, cassoles, peixos i mariscs amb salsa, fumats, formatges curats i blaus, carns blanques i vermelles a la planxa i graella, rostits de xai, porc, bou.
Temperatura de servei	18-20 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Per brindar, Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Vinificació a dipòsits d'acer inoxidable amb una temperatura màxima de 25 °C. Un cop acabat el procés de maceració-fermentació es passa a bótes de roure francès i americà per a la realització de la fermentació malolàctica, en les quals roman durant el seu envelliment.

NOTA DE CATA

De color vermell picota intens amb reflexes granats i de capa alta. Al nas es mostra contundent amb aromes de fruita negra madura i notes torrefactes, xocolata, etc. A la boca resulta envoltant amb notes licoroses, amb bona fusta i de postgust llarg i equilibrat.

MARIDATGE

Ideal per acompanyar arrossos amb carn de caça i melosos, llegums estofats, bolets, caça i aus, cassoles, peixos i mariscs amb salsa, fumats, formatges curats i blaus, carns blanques i vermelles a la planxa i graella, rostits de xai, porc, bou.

BODEGAS JUAN GIL

Els orígens del celler es remunten a l'any 1916. Actualment, els components de la família Gil Vera, besnéts del fundador, a fi d'adaptar-se a les tendències del mercat, decideixen construir un nou celler a la finca que la família posseeix al terme municipal de Jumilla.

POBLACIÓ

Jumilla, Múrcia

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Ecològic

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Jumilla

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Jumilla

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2001

VITICULTURA

Ecològica