



BRUTO

Tinto de Monastrell.

producto.variedad 100% Monastrell
desTexto

producto.maridaje Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, quesos curados y azules, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, asados de cordero, cerdo, buey.

producto.temperaturaDeServicio 18-20 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Celebració o festa, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Vinificación en depósitos de acero inoxidable con una temperatura máxima de 25 oC. Una vez terminado el proceso de maceración-fermentación se pasa a barricas de roble francés y americano para la realización de la fermentación maloláctica, en las cuales permanece durante su envejecimiento.

PRODUCTO.NOTADECATA

De color rojo picota intenso con reflejos granates y de capa alta. En nariz se muestra contundente con aromas de fruta negra madura y notas torrefactas, chocolate, etc. En boca resulta envolvente con notas licorosas, con buena madera y de postgusto largo y equilibrado.

PRODUCTO.MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, quesos curados y azules, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, asados de cordero, cerdo, buey.

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Jumilla

BODEGA.REGION

Jumilla

BODEGA.ANYOCREACION

2001

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica