



# BRUTO

Tinto de Monastrell.

**producto.variedades** 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.filosofíaDeElaboracion** Convencional

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

## PRODUCTO.ELABORACION

Vinificació en dipòsits d'acer inoxidable amb una temperatura màxima de 25 °C. Una vegada terminat el procés de maceració-fermentació es passa a berrisques de roble francès i americà per a la realització de la fermentació malolàctica, en les quals roman durant el seu envellejament.

## PRODUCTO.NOTADECATA

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

## PRODUCTO.MARIDAJE

Ideal per acompanyar arròs amb carn de caça i melosos, llegums estofats, setes, caça i aus, cassoles, peixos i mariscs en salsa, fumats, quesos curats i blaus, carns blanques i vermelles a la planxa i parrilla, asats de cordero, porc, buey.

**BODEGA.DENOMINACION**  
D.O. Jumilla

**BODEGA.REGION**  
Jumilla

**BODEGA.ANYOCREACION**  
2001

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**  
Ecológico

**BODEGA.VINEDOPROPIO**  
Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD**  
Yes

**BODEGA.VITICULTURA**  
Ecológica