



BRUTO

Tinto de Monastrell.

Variedades

100% Monastrell

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.

Temperatura de servicio

18-20 °C

Viticultura

Convencional

Formato

75 cl.

Filosofía de elaboración

Convencional

Momento de consumo

Para brindar, Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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.

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.

BODEGAS JUAN GIL

Los orígenes de la bodega se remontan al año 1916. Actualmente, los componentes de la familia Gil Vera, biznietos del fundador, en aras de adaptarse a las tendencias del mercado, deciden construir una nueva bodega en la finca que la familia posee en el término municipal de Jumilla.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Jumilla

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Ecológico

REGIÓN

Jumilla

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

2001

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**

Si

VITICULTURA

Ecológica