



CLIO

Las uvas con las que se obtiene este vino provienen de 12 Ha de viñedos de Cabernet- Sauvignon y 32 Ha de viñedos muy viejos de Monastrell con un rendimiento muy bajo

producto.variedad 70% Monastrell - 30% Cabernet-Sauvignon
desTexto

producto.maridaje Ideal para carnes rojas a la plancha o parrilla, arroces con carne de caza, guisos de caza mayor y menor, aves, asados, quesos curados y azules, jamón serrano, embutidos, setas, estofados de caza menor y cerdo...

producto.crianza Un periodo medio de 22 meses

producto.anyada 2022

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Ecológico

producto.momentoConsumo Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Son vendimiadas en pequeñas cajas para prevenir posibles daños, posteriormente son clasificadas en una mesa de selección. Se vinifican por separado en pequeños lagares con temperatura controlado.

PRODUCTO.NOTADECATA

Picota profundo con ribete granate. Potente y complejo, con aromas de fruta negra y roja, cacao, grafito, canela y pimienta negra. Jugoso, envolvente, y amplio en boca, estructurado y equilibrado con presencia de elegantes maderas y taninos dulces con recuerdos de ciruelas y arándanos. Largo y persistente final donde destacan notas frutales y balsámicas.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

Guía Peñín: 94 puntos

PRODUCTO.MARIDAJE

Ideal para carnes rojas a la plancha o parrilla, arroces con carne de caza, guisos de caza mayor y menor, aves, asados, quesos curados y azules, jamón serrano, embutidos, setas, estofados de caza menor y cerdo...

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Jumilla

BODEGA.REGION

Jumilla

BODEGA.ANYOCREACION

2001

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica