



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

| | |
|---------------------------------|--|
| Variedades | 70% Monastrell - 30% Cabernet-Sauvignon |
| 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... |
| Crianza | Un periodo medio de 22 meses |
| Añada | 2022 |
| Temperatura de servicio | 16-18 °C |
| Viticultura | Ecológica |
| Formato | 75 cl. |
| Filosofía de elaboración | Ecológico |
| Momento de consumo | Con amigos, Los más románticos, Sin prisas, Gourmet |

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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.

RECONOCIMIENTOS

Guía Peñín: 94 puntos

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...

BODEGAS EL NIDO

La bodega está enclavada en el Valle de la Aragona, a 10 kilómetros al norte de la ciudad de Jumilla, dentro del "término de arriba", llamado así porque es la zona de mayor altitud dentro del término municipal de esta ciudad.

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