



## EL NIDO

Els raïms amb què s'obté aquest vi provenen de 12 Ha de vinyes de Cabernet-Sauvignon i 32 Ha de vinyes molt velles de Monastrell amb un rendiment molt baix.

|                               |                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Varietats</b>              | 70% Cabernet Sauvignon - 30% Monastrell                                                                                                                                                                               |
| <b>Maridatge</b>              | Ideal per a carns vermelles a la planxa o graella, arrossos amb carn de caça, guisats de caça major i menor, aus, rostits, formatges curats i blaus, pernil salat, embotits, bolets, estofats de caça menor i porc... |
| <b>Criança</b>                | Un període mitjà de 22 mesos                                                                                                                                                                                          |
| <b>Anyada</b>                 | 2022                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Temperatura de servei</b>  | 16-18 °C                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Viticultura</b>            | Ecològica                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Format</b>                 | 75 cl.                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Filosofia d'elaboració</b> | Ecològic                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Moment de consum</b>       | Amb amics, Els més romàntics, Sense presses, Gourmet                                                                                                                                                                  |

### ELABORACIÓ

Són veremades en petites caixes per prevenir possibles danys, posteriorment són classificades en una taula de selecció. Es vinifiquen per separat en petits cups amb temperatura controlada.

### NOTA DE CATA

Picota profund amb rivet granat. Potent i complex, destaquen records de fruita negra madura, minerals, tabac, cedre, pebre negre, fins cuirs, canyella, etc. El pas per boca és elegant, carnós, envoltant, sensacions de pruna final.

### RECONeixEMENTS

Guia Peñín: 94 punts

### MARIDATGE

Ideal per a carns vermelles a la planxa o graella, arrossos amb carn de caça, guisats de caça major i menor, aus, rostits, formatges curats i blaus, pernil salat, embotits, bolets, estofats de caça menor i porc...

## *BODEGAS EL NIDO*

El celler està enclavat a la Vall de l'Aragona, a 10 quilòmetres al nord de la ciutat de Jumilla, dins del "terme de dalt", anomenat així perquè és la zona de més altitud dins del terme municipal d'aquesta ciutat.

**POBLACIÓ**

Jumilla, Múrcia

**FILOSOFIA D'ELABORACIÓ**

Ecològic

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN**

D.O. Jumilla

**VINYA PRÒPIA**

Sí

**REGIÓ**

Jumilla

**VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT**

Sí

**ANY DE CREACIÓ**

2001

**VITICULTURA**

Ecològica