



EL NIDO

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% Cabernet Sauvignon - 30% Monastrell
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 controlada.

NOTA DE CATA

Picota profundo con ribete granate. Potente y complejo, destacan recuerdos de fruta negra madura, minerales, tabaco, cedro, pimienta negra, finos cueros, canela, etc. El paso por boca es elegante, carnoso, envolvente, sensaciones de ciruelas, moras, incienso, cedro, hoja de tabaco, clavo, regaliz negra y un prolongado y seductor final.

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