



EL NIDO - MÁGNUM

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.

Varietats	70% Cabernet Sauvignon – 30% Monastrell
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...
Criança	Un període mitjà de 22 mesos
Anyada	2022
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Ecològica
Format	1,5 L
Filosofia d'elaboració	Ecològic
Moment de consum	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