



EL NIDO - MÁGNUM

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.variada 70% Cabernet Sauvignon – 30% Monastrell
desTexto

producto.maridaje Ideal para carnes rojas a la plancha o parrilla, arroces
e 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 1,5 L
o

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 controlada.

PRODUCTO.NOTADECATA

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.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

iguazú
Guía Peñat: 94 puntos

<https://www.iguazuvinos.com>
+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

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