



## 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.variedad** 70% Cabernet Sauvignon – 30% Monastrell  
**desTexto**

**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...

**producto.crianza** Un periodo medio de 22 meses

**producto.anyada** 2022

**producto.temperaturaDeServicio** 16-18 °C

**producto.viticultura** Ecológica

**producto.formato** 1,5 L

**producto.filosofiaDeElaboracion** Ecológico

**producto.momentoConsumo** Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastròmic / 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

Picotado 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.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.FILOSOFIADEELABORA**

CION

Ecológico

**BODEGA.VINEDOPROPPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PR**

OPIEDAD

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Ecológica