



## 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.

<b>Variedades</b>	70% Cabernet Sauvignon – 30% Monastrell
<b>Maridaje</b>	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...
<b>Crianza</b>	Un periodo medio de 22 meses
<b>Añada</b>	2022
<b>Temperatura de servicio</b>	16-18 °C
<b>Viticultura</b>	Ecológica
<b>Formato</b>	1,5 L
<b>Filosofía de elaboración</b>	Ecológico
<b>Momento de consumo</b>	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, regalíz 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