



HONORO VERA

Las uvas provienen de viñedos de Garnacha, localizados en colinas a 700 - 1.000 metros de altitud. Plantados mayoritariamente en suelos de rocas metamórficas y gravas arcillosas.

Variedades	100% Garnacha Tinta
Maridaje	Ideal para acompañar ensaladas de suave aliño, cocidos y guisos de cuchara, carnes gelatinosas, pastas, setas, charcutería, pescados azules y blancos, quesos de pasta blanda y cremosa, quesos de cabra, carnes blancas y rojas, asadas de cordero y cerdo.
Añada	2023
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica y maceración en depósitos de acero inoxidable bajo una temperatura controlada. Se realizan remontados suaves para respetar al máximo los aromas de la variedad de uva Garnacha

NOTA DE CATA

Picota madura con borde granate. Nariz intensa con predominio de frutos maduros (frambuesa, grosella), y un fondo global con aromas minerales y especiados. Un vino afrutado, muy fresco y fácil de beber, sabroso, que da lugar a un exótico final especiado con reminiscencias de pimienta blanca.

RECONOCIMIENTOS

91 puntos GUIA PEÑIN

MARIDAJE

Ideal para acompañar ensaladas de suave aliño, cocidos y guisos de cuchara, carnes gelatinosas, pastas, setas, charcutería, pescados azules y blancos, quesos de pasta blanda y cremosa, quesos de cabra, carnes blancas y rojas, asadas de cordero y cerdo.

BODEGAS JUAN GIL

Los orígenes de la bodega se remontan al año 1916. Actualmente, los componentes de la familia Gil Vera, biznietos del fundador, en aras de adaptarse a las tendencias del mercado, deciden construir una nueva bodega en la finca que la familia posee en el término municipal de Jumilla.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O. Jumilla

REGIÓN
Jumilla

AÑO DE CREACIÓN
2001

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Ecológico

VIÑEDO PROPIO
Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Si

VITICULTURA
Ecológica