iguazú
VINS AL MAJOR



ETIQUETA AMARILLA

Varietats	100% Monastrell
Maridatge	Ideal per acompanyar arrossos, guisats, llegums, bolets, estofats de carn, embotits, morros i mans de porc, rostits variats, formatges de curta i mitja curació, carns blanques i vermelles amb salsa, graella o planxa...
Criança	Un pas d'uns 4 mesos per bóta que varia depenent de l'anyada
Anyada	2025
Grau alcohòlic	14%
Temperatura de servei	16-18 ºC
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofía d'elaboració	Ecològic
Moment de consum	Amb amics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Aquest vi s'ha elaborat a partir de raïms procedents de vinyes ecològiques que es troben a uns 700 metres per sobre del nivell del mar a les àrees que envolten el nostre celler localitzat al nord-est de Jumilla

NOTA DE CATA

Vi de color vermell picota intens i viu Potent al nas, net i complex destaquen aromes fruitals molt atractius amb tocs de fruita madura i records de fusta Ben constituït en boca, de bona estructura, viu i saborós, amb cos, equilibrat, amb un agradable pas per boca i de molt bona persistència.

RECONEIXEMENTS

Anyada 2023: 90 punts Guia Peñin

MARIDATGE

Ideal per acompanyar arrossos, guisats, llegums, bolets, estofats de carn, embotits, morros i mans de porc, rostits variats, formatges de curta i mitja curació, carns blanques i vermelles amb salsa, graella o planxa...

BODEGAS JUAN GIL

Els orígens del celler es remunten a l'any 1916. Actualment, els components de la família Gil Vera, besnéts del fundador, a fi d'adaptar-se a les tendències del mercat, decideixen construir un nou celler a la finca que la família posseeix al terme municipal de Jumilla.

POBLACIÓ
Jumilla, Múrcia

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
D.O. Jumilla

REGIÓ
Jumilla

ANY DE CREACIÓ
2001

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ
Ecològic

VINYA PRÒPIA
Sí

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT
Sí

VITICULTURA
Ecològica