iguazú
VINS AL MAJOR



ETIQUETA AMARILLA

Variedades	100% Monastrell
Maridaje	Ideal para acompañar arroces, guisos, legumbres, setas, estofados de carne, embutidos, morros y manos de cerdo, asados variados, quesos de corta y media curación, carnes blancas y rojas en salsa, parrilla o plancha...
Crianza	Un paso de en torno a 4 meses por barrica que varía dependiendo de la añada
Añada	2025
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	16-18 ºC
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofia de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Con amigos, Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

Este vino se ha elaborado a partir de uvas procedentes de viñedos ecológicos los cuales se encuentras a unos 700 metros por encima del nivel del mar en las áreas que rodean nuestra bodega localizada en el noreste de Jumilla

NOTA DE CATA

Vino de color rojo picota intenso y vivo. Potente en nariz, limpio y complejo destacan aromas frutales muy atractivos con toques de fruta madura y recuerdos de madera. Bien constituido en boca, de buena estructura, vivo y sabroso, con cuerpo, equilibrado, con un agradable paso por boca y de muy buena persistencia.

RECONOCIMIENTOS

Añada 2023: 90 puntos Guia Peñin

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, guisos, legumbres, setas, estofados de carne, embutidos, morros y manos de cerdo, asados variados, quesos de corta y media curación, carnes blancas y rojas en salsa, parrilla o plancha...

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