



# ETIQUETA AMARILLA

**producto.variedad** 100% Monastrell  
**desTexto**

**producto.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...

**producto.crianza** Un paso de en torno a 4 meses por barrica que varía dependiendo de la añada

**producto.anyada** 2023

**producto.gradoAlcoholico** 14%

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

**producto.viticultura** Ecológica

**producto.formato** 75 cl.

**producto.filosofiaDeElaboracion** Ecológico

**producto.momentoConsumo** Amb amics, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

## PRODUCTO.ELABORACION

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

## PRODUCTO.NOTADECATA

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.

## PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

Añada 2023: 90 puntos Guía Peñin

---

## PRODUCTO.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...

---

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Jumilla

**BODEGA.REGION**

Jumilla

**BODEGA.ANYOCREACION**

2001

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Ecológico

**BODEGA.VINEDOPROPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Ecológica