



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.gradoAlcohlico 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 Guia 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.FILOSOFIADEELABORA

CION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica