



## 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	2023
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía 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 encuentran 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 Guía Peñín

## 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

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**  
Ecológico

**REGIÓN**  
Jumilla

**VIÑEDO PROPIO**  
Si

**AÑO DE CREACIÓN**  
2001

**VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD**  
Si

**VITICULTURA**  
Ecológica