



ETIQUETA AZUL

Varietats	60% Monastrell - 30% Cabernet Sauvignon - 10% Syrah
Maridatge	Ideal per acompanyar arrossos amb carn de caça i melosos, llegums estofats, bolets, caça i aus, cassoles, fumats, formatges curats i blaus, carns vermelles a la planxa i graella, rostits de xai, porc, bou
Criança	Fermentació malolàctica i posterior permanència en bótes noves de roure francès i americà durant 18 mesos, obtenint així un vi molt concentrat, complex i elegant
Anyada	2022
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Ecològic
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Elaborat principalment amb raïms d'una selecció de vinyes molt velles de Monastrell, Cabernet-Sauvignon i Syrah de baix rendiment plantades a uns 700 m d'altitud.

NOTA DE CATA

Color picota amb rivet granat i potent aroma de fruites negres, torrefactes i notes balsàmiques. fruita molt madura que mostren el potencial en ampolla.

RECONeixEMENTS

96 punts Guia Peñin

MARIDATGE

Ideal per acompanyar arrossos amb carn de caça i melosos, llegums estofats, bolets, caça i aus, cassoles, fumats, formatges curats i blaus, carns vermelles a la planxa i graella, rostits de xai, porc, bou

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

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Ecològic

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Jumilla

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Jumilla

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2001

VITICULTURA

Ecològica