



## ETIQUETA AZUL

**producto.variedad** 60% Monastrell - 30% Cabernet Sauvignon - 10% Syrah

**producto.maridaje** Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, ahumados, quesos curados y azules, carnes rojas a la plancha y parrilla, asados de cordero, cerdo, buey

**producto.crianza** Fermentación maloláctica y posterior permanencia en barricas nuevas de roble francés y americano durante 18 meses, obteniendo así un vino muy concentrado, complejo y elegante

**producto.anyada** 2022

**producto.gradoAlcohólico** 15%

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

**producto.viticultura** Ecológica

**producto.formato** 75 cl.

**producto.filosofíaDeElaboracion** Ecológico

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

### PRODUCTO.ELABORACION

Elaborado principalmente con uvas de una selección de viñedos muy viejos de Monastrell, Cabernet-Sauvignon y Syrah de bajo rendimiento plantadas a unos 700 m de altitud. Se realizan por separado la Maceración-fermentación de cada variedad en pequeños depósitos a temperatura controlada

### PRODUCTO.NOTADECATA

Color picota con ribete granate y potente aroma de frutas negras, torrefactos y notas balsámicas. Complejo y bien estructurado, untuoso y maduro, agradable la entrada en boca y muy persistente, con notas torrefactas, de cacao y especias. Equilibrado y armónico, sabroso y de un largo y elegante final de boca marcado por la "dulzura" de unos taninos nobles de fruta muy madura que muestran su potencial en botella.

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

## PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

96 puntos Guia Peñin

---

## PRODUCTO.MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, ahumados, quesos curados y azules, carnes rojas a la plancha y parrilla, asados de cordero, cerdo, buey

---

**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