



ETIQUETA AZUL - MÁGNUM

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	1,5 L
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 Peñín
iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>
+34 934 807 041 | info@iguazuvinos.com

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