



ETIQUETA AZUL - MÁGNUM

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 1,5 L

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.

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