



ETIQUETA AZUL - MÁGNUM

producto.variedad	60% Monastrell - 30% Cabernet Sauvignon - 10% Syrah
desTextos	
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.gradoAlcoholico	15%
producto.temperaturaDeServicio	16-18 °C
producto.viticultura	Ecológica
producto.formato	1,5 L
producto.filosofiaDeElaboracion	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 Guía Peñín

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.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica