



ETIQUETA AZUL - MÁGNUM

Variedades	60% Monastrell - 30% Cabernet Sauvignon - 10% Syrah
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
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
Añada	2022
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	1,5 L
Filosofía de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

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

NOTA DE CATA

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.

RECONOCIMIENTOS

96 puntos Guía Peñín

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

BODEGAS JUAN GIL

Los orígenes de la bodega se remontan al año 1916. Actualmente, los componentes de la familia Gil Vera, biznietos del fundador, en aras de adaptarse a las tendencias del mercado, deciden construir una nueva bodega en la finca que la familia posee en el término municipal de Jumilla.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O. Jumilla

REGIÓN
Jumilla

AÑO DE CREACIÓN
2001

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Ecológico

VIÑEDO PROPIO
Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Si

VITICULTURA
Ecológica