iguazú
VINS AL MAJOR



ETIQUETA PLATA

Varietats	100% Monastrell
Maridatge	Ideal per acompanyar arrossos amb carn de caça i melosos, llegums estofats, bolets, caça i aus, cassoles, peixos i mariscs amb salsa, fumats, formatges curats i blaus, carns blanques i vermelles a la planxa i graella, rostits de xai, porc, bou
Criança	Després de la fermentació malolàctica, un pas de 12 mesos per fusta francesa que varia depenent de les característiques de les collita
Anyada	2024
Grau alcohòlic	14,50%
Temperatura de servei	16-18 ºC
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofía d'elaboració	Ecològic
Moment de consum	Amb amics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Maceració fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada.

NOTA DE CATA

Aquest vi ha estat elaborat amb raïms de la varietat Monastrell, recol·lectats de velles vinyes de molt poca producció situats sobre sòls molt calcaris i pedregosos a la superfície.

RECONEIXEMENTS

93 punts Guia Peñin

MARIDATGE

Ideal per acompanyar arrossos amb carn de caça i melosos, llegums estofats, bolets, caça i aus, cassoles, peixos i mariscs amb salsa, fumats, formatges curats i blaus, carns blanques i 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

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
D.O. Jumilla

REGIÓ
Jumilla

ANY DE CREACIÓ
2001

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ
Ecològic

VINYA PRÒPIA
Sí

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT
Sí

VITICULTURA
Ecològica