iguazú
VINS AL MAJOR



ETIQUETA PLATA

Variedades	100% Monastrell
Maridaje	Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, quesos curados y azules, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, asados de cordero, cerdo, buey
Crianza	Tras la fermentación maloláctica, un paso de 12 meses por madera francesa que varía dependiendo de las características de las cosecha
Añada	2024
Grado alcohólico	14,50%
Temperatura de servicio	16-18 ºC
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofia de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Con amigos, Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada.

NOTA DE CATA

Este vino ha sido elaborado con uvas de la variedad Monastrell, recolectadas de viejos viñedos de muy poca producción situados sobre suelos muy calizos y pedregosos en la superficie. El resultado da lugar a un vino de intenso color rojo picota, aromas de fruta madura y un largo y especiado final de boca con evocaciones del tostado de la madera francesa al que ha estado sometido.

RECONOCIMIENTOS

93 puntos Guia Peñin

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, quesos curados y azules, carnes blancas y 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