



ETIQUETA PLATA - 3 L

producto.variedad 100% Monastrell
desText

producto.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

producto.crianza Tras la fermentación maloláctica, un paso de 12 meses por madera francesa que varía dependiendo de las características de las cosecha

producto.anyada 2021

producto.gradoAlcoholico 14,50%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 3 L.

producto.filosofiaDeElaboracion Ecológico

producto.momentoConsumo Amb amics, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

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

PRODUCTO.NOTADECATA

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.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

93 puntos Guía Peñín

PRODUCTO.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

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Jumilla

BODEGA.REGION

Jumilla

BODEGA.ANYOCREACION

2001

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica