



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

2021

Grado alcohólico

14,50%

Temperatura de servicio

16-18 °C

Viticultura

Ecológica

Formato

75 cl.

Filosofía 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 Guía Peñín

iguazú<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Ecológico

REGIÓN

Jumilla

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

2001

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**

Si

VITICULTURA

Ecológica