



## ETIQUETA PLATA - MÁGNUM

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Varietats</b>              | 100% Monastrell                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Maridatge</b>              | 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 |
| <b>Criança</b>                | Després de la fermentació malolàctica, un pas de 12 mesos per fusta francesa que varia depenent de les característiques de les collita                                                                                                              |
| <b>Anyada</b>                 | 2021                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Grau alcohòlic</b>         | 14,50%                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Temperatura de servei</b>  | 16-18 °C                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Viticultura</b>            | Ecològica                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Format</b>                 | 1,5 L                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Filosofia d'elaboració</b> | Ecològic                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Moment de consum</b>       | 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 a l'El Financ

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>  
+34 934 807 041 | [info@iguazuvinos.com](mailto:info@iguazuvinos.com)

## 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

**FILOSOFIA D'ELABORACIÓ**

Ecològic

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN**

D.O. Jumilla

**VINYA PRÒPIA**

Sí

**REGIÓ**

Jumilla

**VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT**

Sí

**ANY DE CREACIÓ**

2001

**VITICULTURA**

Ecològica