



## ETIQUETA PLATA - MÁGNUM

**producto.variedad** 100% Monastrell  
**desTexto**

**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.gradoAlcohlico** 14,50%

**producto.temperaturaDeServicio** 16-18 °C

**producto.viticultura** Ecológica

**producto.formato** 1,5 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 Guia Peñin

## 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.FILOSOFIADEELABORA**

CION

Ecológico

**BODEGA.VINEDOPROPPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PR**

OPIEDAD

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Ecológica