iguazú
VINS AL MAJOR




# ETIQUETA AMARILLA

| | |
|---|---|
| **Variedades** | 100% Monastrell |
| **Maridaje** | Ideal para acompañar arroces, guisos, legumbres, setas, estofados de carne, embutidos, morros y manos de cerdo, asados variados, quesos de corta y media curación, carnes blancas y rojas en salsa, parrilla o plancha... |
| **Crianza** | Un paso de en torno a 4 meses por barrica que varía dependiendo de la añada |
| **Añada** | 2025 |
| **Temperatura de servicio** | 16-18 ºC |
| **Viticultura** | Ecológica |
| **Formato** | 1,5 L |
| **Filosofia de elaboración** | Ecológico |
| **Momento de consumo** | Con amigos, Sin prisas, Gourmet |

ELABORACIÓN

Este vino se ha elaborado a partir de uvas procedentes de viñedos ecológicos los cuales se encuentras a unos 700 metros por encima del nivel del mar en las áreas que rodean nuestra bodega localizada en el noreste de Jumilla

NOTA DE CATA

Vino de color rojo picota intenso y vivo. Potente en nariz, limpio y complejo destacan aromas frutales muy atractivos con toques de fruta madura y recuerdos de madera. Bien constituido en boca, de buena estructura, vivo y sabroso, con cuerpo, equilibrado, con un agradable paso por boca y de muy buena persistencia.

RECONOCIMIENTOS

Añada 2023: 90 puntos Guia Peñin

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, guisos, legumbres, setas, estofados de carne, embutidos, morros y manos de cerdo, asados variados, quesos de corta y media curación, carnes blancas y rojas en salsa, parrilla o plancha...

# 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*