



MOSCATEL SECO - FERMENTADO EN BARRICA

Varietats	100% Moscatell de Gra Menudo
Maridatge	Ideal per acompanyar peixos, marisc, formatges suaus, amanides, pastes, carns blanques
Criança	En bótes de roure francès i en dipòsits de formigó de forma ovalada.
Anyada	2024
Grau alcohòlic	13%
Temperatura de servei	7-10 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Ecològic
Moment de consum	Amb amics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Un cop seleccionades manualment, són fermentades en dipòsits d'acer inoxidable, en bótes de roure francès i en dipòsits de formigó de forma ovalada, a temperatura controlada per obtenir un vi blanc meravellós, aconseguint una major rodonesa i complexitat en boca.

NOTA DE CATA

Color groc palla amb centelleigs verdosos i daurat Elegants i frescos aromes de fruites de pinyol i tropicals (préssec, albercoc, pinya) cítrics i flors blanques. porten de nou a l'inici del tast i conviden a continuar bevent.

RECONeixEMENTS

Anyada 2022: 91 punts Guia Peñin

MARIDATGE

Ideal per acompanyar peixos, marisc, formatges suaus, amanides, pastes, carns blanques

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