



MOSCATEL SECO - FERMENTADO EN BARRICA

Variedades	100% Moscatel de Grano Menudo
Maridaje	Ideal para acompañar pescados, marisco, quesos suaves, ensaladas, pastas, carnes blancas
Crianza	En barricas de roble francés y en depósitos de hormigón de forma ovalada.
Añada	2024
Grado alcohólico	13%
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Con amigos, Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

Una vez seleccionadas manualmente, son fermentadas en depósitos de acero inoxidable, en barricas de roble francés y en depósitos de hormigón de forma ovalada, a temperatura controlada para obtener un maravilloso vino blanco, consiguiendo una mayor redondez y complejidad en boca.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con destellos verdosos y dorado. Elegantes y frescos aromas de frutas de hueso y tropicales (melocotón, albaricoque, piña) cítricos y flores blancas. En boca es limpio, armónico y sabroso, muy fresco y frutal con una interesante acidez y presencia de cítricos, amable y largo final de boca con recuerdos que te llevan de nuevo al inicio de la cata e invitan a seguir bebiendo.

RECONOCIMIENTOS

Añada 2022: 91 puntos Guía Peñín

MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados, marisco, quesos suaves, ensaladas, pastas, carnes blancas

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