



ROSADO - FERMENTADO EN BARRICA

Varietats	50% Syrah - 50% Petit Verdot
Maridatge	Amanides, pasta, paella, peix i formatges. Ideal per a pícnic, barbacoes i festes d'estiu.
Criança	4 mesos en bótes de 500L/600L de roure francès.
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, Els més romàntics, Gourmet

ELABORACIÓ

Els raïms procedents de les nostres vinyes ecològiques seleccionades de Syrah i Petit Verdot part són fermentades en bóta de roure francès i part són fermentades en dipòsits de formigó de forma ovalada, a temperatura controlada per obtenir un meravellós vi rosat, aconseguint una major rodonesa i complexitat en boca.

NOTA DE CATA

Notes a pastís de pruna vermella, cirera i nabiu són evidents al nas. El roure ben integrat aporta sensacions de fruits secs, cremoses, albercoc, préssec i un saborós final a pell de taronja.

RECONeixEMENTS

Anyada 2023: 91 punts Guia Peñin

MARIDATGE

Amanides, pasta, paella, peix i formatges. Ideal per a pícnic, barbacoes i festes d'estiu.

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