



ROSADO - FERMENTADO EN BARRICA

Variedades	50% Syrah - 50% Petit Verdot
Maridaje	Ensaladas, pasta, paella, pescado y quesos. Ideal para picnics, barbacoas y fiestas de verano.
Crianza	4 meses en barricas de 500L/600L de roble francés.
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, Los más románticos, Gourmet

ELABORACIÓN

Las uvas procedentes de nuestros viñedos ecológicos seleccionados de Syrah y Petit Verdot parte son fermentadas en barrica de roble francés y parte son fermentadas en depósitos de hormigón de forma ovalada, a temperatura controlada para obtener un maravilloso vino rosado, consiguiendo una mayor redondez y complejidad en boca.

NOTA DE CATA

Notas a tarta de ciruela roja, cereza y arándano son evidentes en la nariz. El roble bien integrado aporta sensaciones de frutos secos, cremosas, albaricoque, melocotón y un sabroso final a piel de naranja

RECONOCIMIENTOS

Añada 2023: 91 puntos Guía Peñín

MARIDAJE

Ensaladas, pasta, paella, pescado y quesos. Ideal para picnics, barbacoas y fiestas de verano.

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