



LA VIÑA DE CORTEO

Las uvas con las que se obtiene este vino provienen de un viñedo de 1.8 Ha. de Syrah localizado en el valle de la Aragona al norte de Jumilla y plantado sobre suelos calizos y arenosos

producto.variedad 100% Syrah
desTexto

producto.maridaje Ideal para carnes rojas a la plancha o parrilla, arroces con carne de caza, guisos de caza mayor y menor, aves, asados, quesos curados y azules, jamón serrano, embutidos, setas, estofados de caza menor y cerdo...

producto.crianza 20 meses en barricas de roble francés

producto.anyada 2022

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Ecológico

producto.momentoConsumo Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Las uvas fueron recogidas a mano en cajas y fermentadas en pequeños depósitos, el vino resultante fue trasegado a barricas de roble francés hasta alcanzar el nivel de complejidad deseado.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color púrpura oscuro, intenso y seductor. Intensos aromas a fruta negra y azul, con notas de ciruela muy madura. En boca resulta muy sabroso con notas ahumadas y destacando ricos y maduros sabores de arándanos, moras y otros frutos silvestres, su estructura es suave y sedosa con un buen balance de acidez destacando un final largo y muy persistente

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

95 puntos Guía Peñín

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

PRODUCTO.MARIDAJE

Ideal para carnes rojas a la plancha o parrilla, arroces con carne de caza, guisos de caza mayor y menor, aves, asados, quesos curados y azules, jamón serrano, embutidos, setas, estofados de caza menor y cerdo...

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Jumilla

BODEGA.REGION

Jumilla

BODEGA.ANYOCREACION

2001

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica