



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

Variedades	100% Syrah
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...
Crianza	20 meses en barricas de roble francés
Añada	2022
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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

RECONOCIMIENTOS

95 puntos Guía Peñín

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...

BODEGAS EL NIDO

La bodega está enclavada en el Valle de la Aragona, a 10 kilómetros al norte de la ciudad de Jumilla, dentro del "tejérmino de arriba", llamado así porque es la zona de mayor altitud dentro del tejérmino municipal de esta ciudad.

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