Juan Gil Etiqueta Plata



Bodegas Juan Gil
Denominación de Origen Protegida Jumilla



TIPO
Tinto.

VARIEDADES UVAS
Monastrell.

VINIFICACIÓN
Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Tras la fermentación maloláctica y un paso por madera francesa que varía dependiendo de las características de las cosechas, ha permanecido en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA
Este vino ha sido elaborado con uvas de la variedad Monastrell, recolectadas de viejos viñedos de muy poca producción situados sobre suelos muy calizos y pedregosos en la superficie. El resultado da lugar a un vino de intenso color rojo picota, aromas de fruta madura y un largo y especiado final de boca con evocaciones del tostado de la madera francesa al que ha estado sometido.

MARIDAJE
Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, quesos curados y azules, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, asados de cordero, cerdo, buey...

CONSERVACIÓN
Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada.

CONSUMO
Es aconsejable consumirlo en torno a los 15 °C - 18 °C.

ES-ECO-024-MU Agricultura UE

VEGAN

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

750 ml

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos. Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.