



Juan Gil



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 una crianza en roble francés 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 en torno a los 20 °C y una humedad controlada.

CONSUMO

Es aconsejable consumirlo por debajo de 15° C.

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.



Juan Gil



Juan Gil Silver Label



BODEGAS JUAN GIL
Denominación de
Origen Protegida
JUMILLA



PRODUCER

Bodegas JUAN GIL

REGION

JUMILLA

COUNTRY

SPAIN

TYPE OF WINE

Red wine

VARIETY

Monastrell

Maceration and fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature. After malolactic fermentation and aging in French oak depending on the characteristics of the harvest, it has remained in stainless steel tanks until its bottled.

TASTING NOTES

Deep purple/black color. Explosive aromas of ripe currant, red berries and smoked notes. Rich, powerful and voluminous on the attack, a huge mouthful of crème-de-cassis concentration, silken and juicy in the mid-palate with excellent length and persistence, and a long spicy well-balanced finish including toasted notes provided by the French wood.

FOOD PAIRINGS

Rices with meat, stewed meat, stewed vegetable, mushroom, poultry, sauces fish, smoked seafood, blue and cured cheese, red meat, roast and baked meat.

SERVICE TEMPERATURE

16 - 18°C

750 ml.

Contains sulphites.

Consumption of this product during childhood, pregnancy and in case of any sulphite allergy may cause serious damage to health.