



Juan Gil



HONORO VERA *Organic*



BODEGAS JUAN GIL
Denominación de
Origen Protegida
JUMILLA



TIPO

Tinto.

VARIEDADES UVAS

Monastrell de cultivo ecológico.

VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada. Tras realizar la fermentación maloláctica ha permanecido en depósito hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo picota de capa media alta. En la nariz destacan atractivos aromas florales con toques de frutas maduras y un fondo balsámico. Es equilibrado y fresco en boca, vivo y sabroso con una adecuada acidez y nobles taninos de fruta madura.

MARIDAJE

Es ideal para arroces, pastas, pescados blancos y azules, quesos de cabra, embutido sin mucho pimentón, platos de verdura y legumbres, setas, ternera, carnes blancas y rojas con salsas cremosas y a la plancha o parrilla...

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

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar por debajo de los 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



HONORO VERA *Organic*



BODEGAS JUAN GIL
Denominación de
Origen Protegida
JUMILLA



PRODUCER

Bodegas JUAN GIL

REGION

JUMILLA

COUNTRY

SPAIN

TYPE OF WINE

Red Wine

VARIETY

Monastrell from ORGANIC vineyards.

Wine produced under organic regulations established in the European Union norm as well as in the U.S. -NOP certification. The vines are planted on chalky soils without irrigation and very low yields, with an annual rainfall below 300 mm, there is no room for chemical products or synthetic pesticides in our daily work.

TASTING NOTES

It exhibits great aromatic complexity, richness, and length. This mouth-filling Monastrell over-delivers in a big way. Drink it over the next 4 years.

FOOD PAIRINGS

Rices, pasta, white or blue fish, goat cheese, cured meat, vegetables and/or legumes dishes, mushroom, veal, grilled meat with creamy sauce.

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.