



Juan Gil



Juan Gil Etiqueta Amarilla



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 su paso por una corta crianza en roble francés y americano dependiendo de las características de la cosecha, ha permanecido en depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo picota intenso y vivo. Potente en nariz, limpio y complejo destacan aromas frutales muy atractivos con toques de fruta madura y recuerdos de madera nueva. Bien constituido en boca, de buena estructura, vivo y sabroso, con cuerpo, equilibrado, con un agradable paso por boca y de muy buena persistencia.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, guisos, legumbres, setas, estofados de carne, embutidos, morros y manos de cerdo, asados variados, quesos de corta y media curación, carnes blancas y rojas en salsa, parrilla o plancha...

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores extraños, con una temperatura en torno a los 20 °C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a 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



Juan Gil Yellow 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 a short aging in French and American oak depending on the characteristics of the harvest, it has remained in stainless steel tanks until its bottled.

TASTING NOTES

Intense deep red cherry colour. Powerful in nose, clean and complex. Very attractive fruity aromas, touches of ripe fruit and reminds of new wood. Well-balanced, soft tannins and very long finish.

FOOD PAIRINGS

Rice, stews, legumes, mushrooms, stewed meat, cured meat, roasted meats, short or medium cheeses, grilled meat or with 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.