Juan Gil Blanco



Bodegas Juan Gil
Denominación de Origen Protegida Jumilla



TIPO
Blanco

VARIEDADES UVAS
Moscatel de grano menudo

VINIFICACIÓN
Las uvas procedentes de nuestros viñedos ecológicos de Moscatel de grano menudo una vez seleccionadas manualmente, son fermentadas en depósitos de acero inoxidable, en barricas de roble francés y en depósitos de hormigón de forma ovalada, a temperatura controlada para obtener un maravilloso vino blanco, consiguiendo una mayor redondez y complejidad en boca.

NOTAS DE CATA
Color amarillo pajizo con destellos verdosos y dorado. Elegantes y frescos aromas de frutas de hueso y tropicales (melocotón, albaricoque, piña) cítricos y flores blancas. En boca es limpio, armónico y sabroso, muy fresco y frutal con una interesante acidez y presencia de cítricos, amable y largo final de boca con recuerdos que te llevan de nuevo al inicio de la cata e invitan a seguir bebiendo.

MARIDAJE
Ideal para acompañar pescados, marisco, quesos suaves, ensaladas, pastas, carnes blancas...

CONSERVACIÓN
Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a 15 °C y una humedad controlada.

CONSUMO
Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 8 °C y 10 °C.

Escanear para información nutricional y lista de ingredientes:

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.