



TIPO

Tinto con 18 meses de envejecimiento.

VARIEDADES UVAS

Monastrell

VINIFICACIÓN

Las uvas se han seleccionado de los mismos viñedos ecológicos que disponemos para Juan Gil Etiqueta Azul, plantados en vaso, sin irrigación y plantados en suelos calizos y pedregosos, pobres en nutrientes. Tras la fermentación alcohólica, el vino pasa en un 60% a barricas de roble francés de 500/600 litros y el resto a ánfora de barro de terracota donde realizan la fermentación maloláctica y en el que se crían hasta completar un periodo de 18 meses hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA

Color picota profundo con reflejos violáceos. En nariz destacan los aromas a frutos rojos maduros como mora, ciruela y cereza negra, con toques especiados de pimienta negra y hierbas secas. El paso por barrica aporta notas de vainilla y cacao, mientras que la ánfora de barro de terracota da una mineralidad suave con recuerdos terrosos. En boca, es estructurado con taninos firmes y bien integrados, equilibrada acidez y un final largo que evoca frutas maduras, con una complejidad notable gracias al envejecimiento.

MARIDAJE

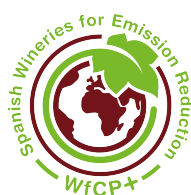
Ideal para acompañar con cualquier tipo de arroces, setas, ahumados, quesos curados y azules, carnes rojas a la plancha y parrilla, asados de cordero, cerdo, buey y verduras asadas.

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. Las botellas deben almacenarse en posición horizontal, quedando el corcho en contacto con el vino, favoreciendo así un cierre perfecto y evitando la oxidación del mismo.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 15 °C y 18 °C.



Escanear para información
nutricional y lista de ingredientes:



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.