



bodegas**JuanGil**



BRUTO
D.O. JUMILLA

Variedad:
Monastrell.

Reposo:
24 meses en barrica de roble francés y americano.

Grado Alcohólico:
15,5 %.

Temperatura de servicio:
15° C.

Notas de Cata:
Intenso color picota de toques granatosos.
Fruta negra junto a toques torrefactos y de chocolate.
Envolvente, el paso del vino por barrica se deja notar. De carácter equilibrado y atractivo final largo.

Maridaje:
Ideal para acompañar arroces mediterráneos,
Pollo asado al eneldo y Tartar de atún