



bodegas**JuanGil**



JUAN GIL ETIQUETA AMARILLA D.O. JUMILLA

Variedad:
Monastrell.

Reposo:
4 meses de Crianza en barricas de roble francés y americano.

Grado Alcohólico:
15,0 %.

Temperatura de servicio:
15° C.

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.