



bodegas**JuanGil**



JUAN GIL ETIQUETA AZUL D.O. JUMILLA

Variedades:

Monastrell, Cabernet, Syrah.

Reposo:

18 meses de Crianza en barricas de roble francés y americano.

Grado Alcohólico:

15,5 %.

Temperatura de servicio:

15° C.

Notas de Cata:

Color picota intenso con ribete granate y potente aroma de frutas negras, torrefactos y notas balsámicas. Complejo y bien estructurado, untuoso y maduro, agradable la entrada en boca y muy persistentes, con notas torrefactas, de cacao y especias. Equilibrado y armónico, sabroso y de un largo y elegante final de boca marcado por la "dulzura" de unos taninos nobles de fruta madura que muestran su potencial en botella.

Maridaje:

Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, ahumados, quesos curados y azules, carnes rojas a la plancha y parilla, asados de cordero, cerdo, buey.