



bodegas**JuanGil**



JUAN GIL ETIQUETA PLATA D.O. JUMILLA

Variedad:
Monastrell.

Reposo:
12 meses de Crianza en barricas de roble francés.

Grado Alcohólico:
15,0 %.

Temperatura de servicio:
15° C.

Notas de Cata:

Atractivo color picota intenso con matices violáceos y potentes aromas de fruta roja madura, torrefactos, especias y notas ahumadas. De gran estructura es muy maduro y goloso, potente, sabroso y elegante, con buena entrada en boca y muy persistente. Perfectamente integrados la fruta, el alcohol y la madera en un armónico equilibrio que lo hace muy agradable en tomar. Con un largo final de boca mantiene la “dulzura” típica de la Monastrell.

Maridaje:

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