



bodegas**JuanGil**



REJÓN
D.O. CASTILLA Y LEÓN

Variedad:
Tempranillo.

Reposo:
20 meses en bodega.

Grado Alcohólico:
15,5 %.

Temperatura de servicio:
15° C.

Notas de Cata:

De color cereza granate muy cubierto es muy intenso y complejo en nariz, con frutas negras (moras, ciruelas) muy maduras y tonos minerales. Nos ofrece una boca untuosa, potente y rotunda, con estructura y carnosa, pero a la vez equilibrada, con taninos dulces redondos y amplios. Muy elegante y sabroso, goloso y con un largo final Rejón es un vino que transmite a través del viejo viñedo del que procede, la elegancia, la serenidad y la complejidad de un gran vino.

Maridaje:

Este vino es ideal para acompañar guisos potentes, arroces con carne de caza, carnes rojas a la parrilla, asados de cordero, cerdo y buey. Caza mayor, chacinas especiadas y quesos muy curados.