



CLIO D.O. JUMILLA

Variedades:
Monastrell, Cabernet.

Reposo:
22/26 meses de Crianza en barricas nuevas de roble francés y americano.

Grado Alcohólico:
15,5 %.

Temperatura de servicio:
15° C.

Notas de Cata:
Rojo cereza muy cubierto con borde granate. Intensa nariz de frutos maduros, zarzamora, arándanos y fruta confitada, con notas de café tostado, cacao y regaliz que le aportan finura y elegancia. Sabroso y potente posee una gran estructura, con taninos muy concentrados y dulces, multitud de agradables sensaciones y un largo, elegante y dulce final de boca. Potencia, carnosidad, sabor y opulencia se combinan en el paladar de este vino que poco a poco va creciendo en la botella.

Maridaje:
Por sus características organolépticas es un vino que puede acompañar a una gran diversidad de platos, arroces, todo tipo de carnes, asados, carnes de caza mayor y menor, aves, estofados...
Ideal para la sobremesa y determinados tipos de postre.