

JUAN GIL RED BLEND 2017

Bodega: Juan Gil

Zona: D.O. Jumilla

Variedades: Cabernet Sauvignon,
Monastrell, Syrah

Alc: 15% Vol.

Viñedos:

Bodegas Juan Gil poseen 350Ha de viñedo, de las cuales, algo más de cien rodean la bodega y el resto, dispersas, consecuencia de haber ido adquiriéndolas poco a poco a diferentes agricultores. Aunque con clima de influencia mediterránea, las viñas se encuentran entre 700 y 850msnm, y se encuentran dominadas por un clima continental, clave para conseguir una frescura especial en sus vinos. Los suelos son franco-arenosos y calizos, pobres en nutrientes pero con buena capacidad para retener la humedad.

Tienen plantadas, aparte de su consabida Monastrell, otras variedades no autóctonas como la Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot, a partir de la cual se elabora este vino.

Elaboración:

Vinificación en depósitos de acero inoxidable con una temperatura máxima de 25°C. Tras la fermentación maloláctica, envejece 12 meses en barricas de roble francés y americano.

¿Qué esperar de este vino?

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.

VIÑAS FAMILIA GIL

Paraje de la Aragona, Carretera de Fuente Álamo, 30520 JUMILLA, Murcia, España



Maridajes:

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.

Tª de servicio recomendada:

Entre 18 y 20 °C.