

Juan Gil Etiqueta Nacar

Bodega: Gil Family

Zona: D.O. Jumilla

Variedades: Monastrell y Syrah

Alc: 14 % Vol.

Viñedos:

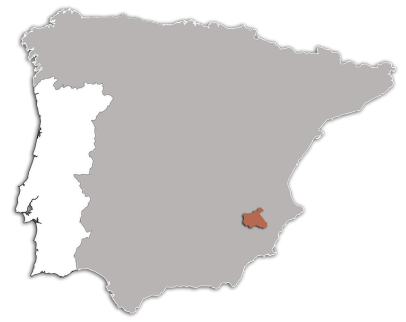
Uvas ecológicas cuidadosamente seleccionadas de viñedos viejos, con bajo rendimiento, situados a unos 700m de altitud.

Elaboración:

Cada variedad se somete a un proceso de maceración y fermentación por separado en pequeños depósitos con control de temperatura. Luego, se realiza la fermentación maloláctica, seguida de un envejecimiento de 15 meses en barricas seminuevas de roble francés de diferentes tamaños

¿Qué esperar de este vino?

Rojo cereza con ribetes rubíes. Despliega aromas de fruta negra madura. Sabroso y maduro en boca, con taninos nobles, bien integrados, grato amargor y una acidez que le aporta frescura. dejando un recuerdo balsámico y especiado



Maridajes:

Legumbres estofadas, setas, aves pescados, mariscos en salsa y ahumados

Tª de servicio recomendada: 15/18 °C



Bodegas Juan Gil es una bodega familiar fundada en 1916 en la población de Jumilla (Murcia). Desde la creación de la misma por parte del abuelo Juan Gil hasta la actualidad, donde se encuentra dirigida por el nieto del mismo nombre, la bodega ha perseguido salir de los graneles y grandes volúmenes en pro de los vinos de calidad que actualmente elabora.



Hoy día, Viñas Familia Gil dispone de 10 bodegas, cuyas raíces abarcan 10 denominaciones de origen en España con un denominador común: mantener cultivos de forma sostenible, potenciar las variedades autóctonas de cada zona y generar valor añadido, siempre con respeto al medio ambiente. Y también bajo el paraguas familiar y la tradición «que nos pone los pies en la tierra».