

JUAN GIL BRUTO MONASTRELL

Bodega: Gil Family

Zona: D.O. Jumilla

Variedades: Monastrell

Alc: 15,5% Vol.

Viñedos:

Las uvas provienen de viñedos de más de 60 años, situados en suelos calizos a 800 metros de altitud.

Elaboración:

monovarietal de la uva Monastrell que ha fermentado en depósitos de acero inoxidable durante 25 días a una temperatura controlada, realizando la maloláctica y su posterior crianza en roble francés y americano durante 24 meses.

¿Qué esperar de este vino?

Es un vino tinto maduro y corpulento, perfecto para compartir en cenas con amigos.

destaca por sus intensas notas de frutas negras como la ciruela y la mora, acompañadas de un toque de especias que le aporta complejidad.



Maridajes:

Carnes blancas y arroces

Tª de servicio recomendada: 15/16°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».