

Rosario Vera Amona

Bodega: Family Gil

Zona: D.O.Ca. Rioja

Variedades: Tempranillo

Alc: 14 % Vol.

Viñedos:

El vino procede de viñedos situados en la Rioja Alavesa (D.O.Ca. Rioja), en zonas como Laguardia, con cepas de entre 15 y 60 años plantadas sobre suelos arcillo-calcáreos. Predomina la variedad Tempranillo, cultivada en pequeñas parcelas que reflejan el carácter tradicional de la región.

Elaboración:

Se elabora con uva Tempranillo vendimiada a mano, fermentada en pequeños depósitos de acero inoxidable. Parte de la uva se somete a maceración carbónica, un método tradicional de Rioja que potencia los aromas frutales, y en algunos casos puede incluir crianza en barrica de roble francés durante unos 12 meses.

¿Qué esperar de este vino?

Presenta un color rojo brillante con reflejos azulados y aromas intensos de frutos rojos y silvestres. En boca es fresco, equilibrado y frutal, con buena acidez, taninos suaves y una estructura agradable que lo hace fácil de beber.



Maridajes:

Ensalada, arroces, pasta, quesos, carne rojas y blancas.

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».