



Juan Gil



Juan Gil Blue Label



BODEGAS JUAN GIL
Denominación de
Origen Protegida
JUMILLA



TIPO

Tinto con 18 meses de envejecimiento en barricas.

VARIEDADES UVAS

Monastrell, Cabernet, Syrah

VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Fermentación maloláctica y posterior permanencia en barricas nuevas de roble francés y americano durante 18 meses.

NOTAS DE CATA

Color picota intenso con ribete granate y potente aroma de frutas negras, torrefactos y notas balsámicas. Complejo y bien estructurado, untuoso y maduro, agradable la entrada en boca y muy persistente, con notas torrefactas, de cacao y especias. Equilibrado y armónico, sabroso y de un largo y elegante final de boca marcado por la “dulzura” de unos taninos nobles de fruta muy madura que muestran su potencial en botella.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, ahumados, quesos curados y azules, carnes rojas a la plancha y parrilla, asados de cordero, cerdo, buey...

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20 °C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en por debajo de los 15° C.

750 ml.

Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.