



Juan Gil



HONORO VERA  
monastrell



**BODEGAS JUAN GIL**

Denominación de  
Origen Protegida  
JUMILLA



#### **TIPO**

Tinto.

#### **VARIEDADES UVAS**

Monastrell.

#### **VINIFICACIÓN**

Vinificación en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada. Tras realizar la fermentación maloláctica ha permanecido en depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.

#### **NOTAS DE CATA**

Vino de color rojo cereza picota de buena intensidad, en la nariz destacan aromas frutales muy atractivos, con toques de fruta madura. Muy buena estructura en boca, vivo y equilibrado con típicas notas de la variedad Monastrell.

#### **MARIDAJE**

Ensaladas de suave aliño, cocidos y guisos de cuchara, carnes gelatinosas, pastas, setas, charcutería, pescados azules y blancos, quesos de pasta blanda y cremosa, quesos de cabra, carnes blancas y rojas, asados de cordero y cerdo.

#### **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 debe estar 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.*