



Juan Gil



Juan Gil Etiqueta Amarilla



**BODEGAS JUAN GIL**  
Denominación de  
Origen Protegida  
JUMILLA



#### **TIPO**

Tinto.

#### **VARIEDADES UVAS**

Monastrell

#### **VINIFICACIÓN**

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Tras la fermentación maloláctica y su paso por una corta crianza en roble francés y americano dependiendo de las características de la cosecha, ha permanecido en depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.

#### **NOTAS DE CATA**

Vino de color rojo picota intenso y vivo. Potente en nariz, limpio y complejo destacan aromas frutales muy atractivos con toques de fruta madura y recuerdos de madera nueva. Bien constituido en boca, de buena estructura, vivo y sabroso, con cuerpo, equilibrado, con un agradable paso por boca y de muy buena persistencia.

#### **MARIDAJE**

Ideal para acompañar arroces, guisos, legumbres, setas, estofados de carne, embutidos, morros y manos de cerdo, asados variados, quesos de corta y media curación, carnes blancas y rojas en salsa, parrilla o plancha...

#### **CONSERVACIÓN**

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

#### **CONSUMO**

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber 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.*