



TIPO

Tinto joven ecológico

VARIEDADES UVAS

Monastrell

VINIFICACIÓN

Este vino se ha elaborado a partir de uvas procedentes de viñedos ecológicos los cuales se encuentran a unos 700 metros por encima del nivel del mar en las áreas que rodean nuestra bodega localizada en el noreste de Jumilla.

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 no superior a los 18 °C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 15 °C y 18 °C.



Escanear para información nutricional y lista de ingredientes:



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. Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.