Jumilla Juan Gil 12 Plata 2023



Monastrell potente ed elegante della D.O.P. Jumilla nella regione di Murcia, Spagna. È prodotto al 100 % con il vitigno autoctono Monastrell. Le uve provengono da vecchie viti a bassissima resa, che crescono su suoli calcarei e sassosi. Dopo la fermentazione a temperatura controllata in serbatoio di acciaio inox, il vino matura circa 12 mesi in botti di rovere francese. In questo modo acquisisce ulteriore profondità, speziatura e struttura. Al naso emergono frutti rossi e scuri maturi, accompagnati da aromi tostati, spezie e delicate note fumé. Al palato è pieno, potente e succoso, con tannini ben integrati e un finale lungo e speziato.

Artikelnummer	51626
Artikelname	Jumilla Juan Gil 12 Plata 2023
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Juan Gill
EAN-Code	
Unità di vendita minima	Bottiglia
Gradazione alcolica	15%
Contenuto	0.75 L
Paese di origine	Spagna
Regione	Jumilla
Tipo	Vino rosso
Vitigni	Monastrell
Caratteristiche di qualità	Biologico, Vegano