Jumilla Juan Gil 4 2023



Monastrell fruttato e morbido della D.O.P. Jumilla in Spagna. Le uve provengono da viti di circa 40 anni e vengono raccolte a mano. Dopo la fermentazione a temperatura controllata in serbatoio di acciaio inox, il vino matura circa quattro mesi in barrique francesi e americane. In questo modo unisce frutto intenso a fini aromi di legno e tostatura. Al naso emergono amarene e prugne mature, accompagnate da discrete note fumé. Al palato è pieno, morbido ed equilibrato, con piacevole acidità, tannini maturi e un finale di media lunghezza.

Artikelnummer	51628
Artikelname	Jumilla Juan Gil 4 2023
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Juan Gill
EAN-Code	
Unità di vendita minima	Bottiglia
Gradazione alcolica	14%
Contenuto	0.75 L
Paese di origine	Spagna
Regione	Jumilla
Tipo	Vino rosso
Vitigni	Monastrell
Caratteristiche di qualità	Vegano