

ORIGEN

DE LUZÓN

TIPO

Tinto 8 Meses crianza.

VARIEDADES DE UVAS

100% Garnacha tintorera, procedente de diferentes viñedos en los que la altitud y el tipo de suelo marcan su carácter.

VENDIMIA

La vendimia se realiza de forma manual en palots de 150 kgs. donde pasan a cámara frigorífica durante 48 horas a 4°C.

VINIFICACIÓN

La uva es seleccionada en mesa escogiendo las mejores, posteriormente es encubada realizando una fermentación alcohólica en contacto parcial con sus hollejos durante 10 a 12 días no sobrepasando la temperatura de 26°C.

NOTAS DE CATA

De un profundo color rojo picota y alta intensidad. En nariz es expresivo, intenso y complejo, con aromas que recuerdan a frutos negros (moras, cerezas), regaliz y mentolados. En boca es redondo, concentrado, presenta taninos maduros y estructurados. De muy buen volumen con final largo y persistente.

MARIDAJE

Carnes rojas, caza mayor, asados, embutidos ibéricos, quesos grasos y guisos diversos.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

La temperatura adecuada de consumo de este vino debe estar entre 14 y 16°C. En su conservación es importante que la temperatura sea constante en torno a 16°C, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

Alcohol: 14% vol.

750 ml. Contiene Sulfitos.



JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN