



2022 Clio

Jumilla DOP, Bodegas El Nido

Una festa per i sensi

Descrizione del vino:

Bodega Juan Gil è una piccola azienda a conduzione familiare situata a Jumilla. Alcuni dei vigneti della famiglia sono piantati con viti molto vecchie della varietà autoctona Monastrell. I terreni di questa regione sono molto poveri e secchi e producono uve molto piccole di qualità eccezionale.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine: Spagna
Regione: Jumilla
Produttore: Juan Gil

Valutazioni:

Vinificazione: 26 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.0 %
Varietà d'uva: 70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo: 1290722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clio

Jumilla DOP
Bodegas El Nido

Origine: Spagna
Valutazioni:
Varietà d'uva: 70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 26 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 15.0 %
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.