



Juan Gil



HONORO VERA *Organic*



**BODEGAS JUAN GIL**

Denominación de  
Origen Protegida  
JUMILLA



#### **TIPO**

Tinto.

#### **VARIEDADES UVAS**

Monastrell de cultivo ecológico.

#### **VINIFICACIÓN**

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada. Tras realizar la fermentación maloláctica ha permanecido en depósito hasta su embotellado.

#### **NOTAS DE CATA**

Vino de color rojo picota de capa media alta. En la nariz destacan atractivos aromas florales con toques de frutas maduras y un fondo balsámico. Es equilibrado y fresco en boca, vivo y sabroso con una adecuada acidez y nobles taninos de fruta madura.

#### **MARIDAJE**

Es ideal para arroces, pastas, pescados blancos y azules, quesos de cabra, embutido sin mucho pimentón, platos de verdura y legumbres, setas, ternera, carnes blancas y rojas con salsas cremosas y a la plancha o parrilla...

#### **CONSERVACIÓN**

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20 °C y una humedad controlada.

#### **CONSUMO**

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar por debajo de los 15° C.

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.*