

Juan Gil Bruto Monastrell 2022 - Magnum 150cl



Resumen:

Vino potente y expresivo, con notas de frutas negras y un toque especiado. Su estructura robusta y final persistente lo hacen ideal para compartir en buena compañía.

Características:

Añada: 2022
 Países: España
 Zona de producción: D.O. Jumilla
 Formato: 150 cl / 1,5 L
 Uva: Monastrell
 Temp. mínima (°C): 16
 Temp. máxima (°C): 18
 Crianza: 24 meses en barricas nuevas de roble americano y francés
 Graduación: 15.5
 Alérgenos: Contiene sulfitos
 Guía Parker: 92
 Ingredientes e Información Nutricional:
<http://www.u-label.com/qr/A31483041195b>

Descripción completa:

Vino tinto 100% Monastrell, envejecido 24 meses en barricas de roble francés y americano. Destaca por sus notas de ciruelas, moras y especias, con taninos firmes y un final largo y equilibrado. Perfecto para carnes y quesos curados.

Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria
 C/ Viera y Clavijo, 23
 (+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
 C/ Adán Martín Menis, 5
 (+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
 C/ Guanaboa, 82
 (+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
 Camino La Habanera, 3
 (+34) 674 17 13 10