

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
Camiño La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10