

Sedoso
Afrutado
Goloso



14.5%
Alcohol

JUAN GIL AMARILLO

Bodega: Juan Gil
País: España
Región: Jumilla
Cepa: Monastrell 100%

MdV
MERCADO DE VINOS

Juan Gil Amarillo, es un vino tinto joven que elabora la bodega en la **D.O. Jumilla**, este es el pequeño de la familia. Juan Gil es una bodega histórica en Jumilla, que fue construida en el año 1916 por Juan Gil Giménez. Actualmente está a cargo de la bodega la cuarta generación. A lo largo de este tiempo Juan Gil se ha posicionado como una bodega de carácter internacional, con una gran proyección en todo el mundo.

Juan Gil Amarillo es un monovarietal de la variedad **Monastrell**. La uva procede de viñedos viejos de más de 40 años de edad, plantados a una altitud de 700 metros sobre el nivel del mar sobre suelos arenosos, calizos y pedregosos. Es un suelo muy pobre en nutrientes con una gran capacidad para retener la poca agua que recibe durante todo el año.

La vendimia se realiza de forma manual y la fermentación maloláctica se produce en depósitos de acero inoxidable durante 15 días a una temperatura controlada, antes de pasar a barricas de roble francés y americano donde realizará la crianza por un período de 4 meses.

✓ 700
msnm

Suelos: Arenosos,
calizos y pedregosos

Vides
40 años

Fermentación
en inoxidable

4 Meses
Crianza ▶ Roble francés
y americano

APARIENCIA

Color: Rubí brillante



INTENSIDAD

Bajo Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Cerezas negras
- Flores silvestres
- Notas ahumadas
 - Terrosos
- Mora muy madura
- Caramelo de flan
 - Canela
- Nuez moscada

MARIDAJE

- Delicioso solo
- Preparaciones frescas de carnes
- Muy versátil pero prefiere platos con baja acidez y más magros
 - Lomo de cerdo o res a la parrilla
 - Paté de cerdo con cebollas en reducción

PERFIL DE SABORES

Muy sedoso y redondo
Goloso con final fresco
y largo

Dulzura ● ● ● ● ●
Acidez ● ● ● ● ●
Taninos ● ● ● ● ●
Alcohol ● ● ● ● ●
Cuerpo ● ● ● ● ●
Bajo Alto

TEMPERATURA

16° C