

Fresco
Terroso
Redondo



15%
Alcohol

JUAN GIL PLATA

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

MDV
MERCADO DE VINOS

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 Plata, es un vino tinto ecológico elaborado con la variedad Monastrell; variedad reina en Jumilla. La uva procede de una única finca de viñedos viejos de más de cuarenta años de edad plantados sobre suelos de caliza y piedra, a una altitud de unos 800 metros sobre el nivel del mar. Suelos muy pobres, de muy bajo rendimiento, pero ideales para el cultivo de la variedad Monastrell. El clima es un clima extremo, muy seco, prácticamente sin precipitaciones en todo el año.

Para la elaboración del Juan Gil Plata se realiza una maceración en tanques de acero inoxidable donde se da la fermentación a una temperatura controlada de 25°C durante 20/25 días. La fermentación maloláctica y el envejecimiento, que se alarga durante 12 meses, se realiza en barricas de roble francés.

 Potencial de guarda 8 años

✓ 800
msnm

 Suelos:
caliza y piedra

 Vides
40 años

 Fermentación
en inoxidable

 12 Meses
Crianza ▶ Roble
francés

APARIENCIA

Color: Rubí profundo



INTENSIDAD

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Bajo Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Violetas
- Moras negras
- Pimienta verde
- Bosque húmedo
- Hongos silvestres
- Ciruelas pasas
- Hierbabuena
- Roblizados muy integrados

MARIDAJE

- Muy versátil para carnes
 - Ama el asado
- Picada mixta de carnes
 - Beef wellington
 - Steak bordelaise
- Chuletas de cordero a la brasa

PERFIL DE SABORES

Ataque equilibrado
con taninos maduros
y final largo

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

TEMPERATURA

 17° C