

GÜERTANO MONASTRELL 4 MESES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JUMILLA

Tipo de vino: Tinto Roble

Variedad: Monastrell 100%

Grado alcohólico: 14,5°c



4 meses en barrica



Barrica de roble francés

ELABORACIÓN

De cepas de edades próximas a los 60 años y de bajo rendimiento que transmiten al vino su madurez e intensidad, Güertano es macerado durante 15 días a bajas temperaturas, la obtención del mosto es dada en ausencia de fuerzas de presión siendo esta por gravedad. Un vez finalizada la fermentación alcohólica es depositado en barrica nueva de Roble francés con un tueste singular donde tendrá lugar la fermentación maloláctica permaneciendo durante un periodo estimado de 4 meses.

NOTAS DE CATA

Color: cereza intenso con tonos púrpuras.

Nariz: presenta aromas frutales y florales, como la rosa, ligados a aromas lácteos. Matices de humo, café y diversas especias gracias a su paso por madera

Boca: expresivo, carnoso, puro achocolatado y persistente.



BodegasSalzillo


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN