

HÍSPALIS TINTO MONASTRELL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JUMILLA

Tipo de vino: Tinto Joven

Variedad: Monastrell 100%

Grado alcohólico: 14°c



ELABORACIÓN

Este vino se obtiene gracias a temperaturas moderadas en torno a los 24°C.

La maceración transcurre durante 8 días aproximadamente.

El vino resultante es conseguido mediante un prensado por gravedad, con el fin de obtener la máxima fructosidad.

NOTAS DE CATA

Color: cereza, tonos púrpuras.

Nariz: Presenta una sensación inicial a fruta roja (ciruela, arándano), jugosa y fresca de la propia uva, acompañada de elegantes matices florales, notas de pimienta y sotobosque.

Boca: paladar amplio y goloso con excelentes y dulces taninos, que se abren hacia las notas frutales del aroma.

BodegasSalzillo


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN