

GÜERTANO СОРТ МОНАСТРЕЛЬ, ВЫДЕРЖКА 4 МЕСЯЦА

НАИМЕНОВАНИЕ, КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ
ХУМИЛЬЯ

Тип вина: Красное, выдержанное в дубовых бочках

Сорт винограда: 100 % Монастрель

% Крепости: 14,5°



4 месяца в бочке



Бочка из французского дуба

ИЗГОТОВЛЕНИЕ:

Полученное из винограда, собранного с 60-летних виноградных лоз с низкой урожайностью, это вино отличается зрелостью и выразительностью. Güertano проходит мацерацию в течение 15 дней при низких температурах, сусло отделяется без применения силы, а только при помощи собственной тяжести, что гарантирует самое высокое качество.

По завершении алкогольной ферментации, вино переливается в новые, обожженные особым способом бочки из французского дуба для яблочно-молочной ферментации, где оно выдерживается около 4 месяцев.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет: насыщенный цвет черешни, с пурпурными оттенками.

Аромат: демонстрирует фруктовые и цветочные ноты, такие как роза, в сочетании с молочными ароматами. Оттенки дыма, кофе и различных пряностей, полученных в результате выдержки в деревянной бочке.

Вкус: выразительный, мясистый, чистый, с шоколадными нотами и стойкий.

Bodegas **Salzillo**



JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN