# HÍSPALIS ROUGE MONASTRELL

## APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE JUMILLA

Type de vin: Rouge jeune

Variété: Monastrell 100%.

% d'alcool: 14°

## ÉLABORATION

Ce vin est obtenu grâce à des températures modérées d'environ 24°C. La macération dure environ 8 jours. Le vin qui en résulte est obtenu par pressurage par gravité, afin d'obtenir un maximum de fruité.

## NOTES DE DÉGUSTATION

**Robe**: cerise, tons violets.

**Nez:** sensation initiale de fruits rouges (prune, myrtille), qui apportent un caractère juteux et frais, accompagné d'élégantes nuances florales, de notes poivrées et de sous-bois.

**Bouche:** bouche ample et douce avec des tanins fins, qui s'ouvrent vers les notes fruitées de l'arôme.

BodegasSalzillo

JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN