



JUMILLA

Jumilla no ha detenido su fulgurante carrera en pos de la calidad que inicio hace casi dos décadas de manos de unas cuantas bodegas empecinadas en demostrar la calidad de sus vinos, que se fundamentan en la autóctona Monastrell. El desempeño de los elaboradores ha hecho que los Jumillas sean cada vez más demandados, sobre todo fuera de España.

En el éxito están siendo básicos el apoyo de la Consejería de Agricultura y el trabajo de un consejo regulador dinámico, que no cesa en el empeño de ser "profeta en su tierra".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Atractivo color rojo picota con tonos morados. Presenta aromas de frutas rojas maduras con matices florales típicos de las mejores garnachas. Sabores de moras y fresas con tonos de vainilla. Muy agradable en boca con un final sedoso, largo y equilibrado.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Excelente para combinar con jamones ibéricos, quesos curados y aperitivos.

Jumilla es el reino de la Monastrell, ya que de las 30,000 hectáreas de viñedo, representa más del 80%. Además están autorizadas las tintas Tempranillo, Garnacha, Syrah y las bordalesas Cabernet sauvignon, Merlot y Petit Verdot. En las blancas destacan la Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Moscatel.

FICHA TÉCNICA

CASA PRODUCTORA:
BODEGAS LA ESPERANZA S.L.

TIPO DE VINO:
Vino Tinto

AÑADA:
2008

VARIETADES DE UVA:
GARNACHA 100%

CRIANZA:
Vino sin paso por barrica

Zona de Producción:
D.O. JUMILLA

PAÍS:
España

ELABORACION

Tras la selección de la uva, se traslada a depósitos de acero inoxidable para su fermentación a temperatura controlada de 26 grados centígrados. Finalizada la fermentación, el vino es separado de los hollejos para resaltar su frescura.



Precio: \$ 270

Paquete 3 Botellas: \$ 769.50
(\$ 256.50 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 1458.00
(\$ 243.00 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 2754.00
(\$ 229.50 Bot.)