



## DATI TECNICI

**Denominazione:** Jumilla D.O.P.

**Vitigni:** Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

**Zona di produzione:** Spagna - Valle del Carche, Jumilla (Murcia)

**Altitudine:** 600 m.s.l.m.

**Struttura del terreno:** Terreni calcarei, con elevata capacità idrica e media permeabilità.

**Età delle viti:** 40 anni

**Resa per ettaro:** 30 q.li/ha

**Produzione annua:** 7.000 bottiglie

**Prima annata di produzione:** 2014

**Vendemmia:** raccolta manuale. II decade di settembre

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio con macerazione a 22-24°C per 10 giorni a temperatura controllata

**Affinamento:** sosta 12 mesi in barrique

**Gradazione alcolica:** 14,5%

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Rosso rubino profondo e luminoso.

**Profumo:** Al naso è potente e stratificato, con note di confettura di ribes e ciliegia nera, poi note speziate di pepe nero, cannella e vaniglia, con cenni di cacao e foglie di tabacco dolce.

**Gusto:** In bocca è pieno ed avvolgente, fresco ed elegante, dotato di valido supporto tannico. Lunga persistenza.

## ABBINAMENTI SUGGERITI

Perfetto l'abbinamento con piatti a base di carne come spezzatino di agnello, cinghiale alla cacciatora.

Temperatura di servizio 17– 18° C.