



MenhirSalento



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.

Resa per ettaro: 30 qli/ha

Produzione annua: 7.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2014

Vendemmia: raccolta manuale. Il 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.