

Bruto

Bodegas Juan Gil

Herkunft

Jumilla

Rebstock

Monastrell

Farbe

Intensives Kirschrot

Duft

Reife Fruchtnoten dunkler und roter Beeren mit Röstnoten und Schokolade.

Geschmack

Im Mund dichte, komplexe und seidige Tannine, Noten von Likör. Das Holz ist perfekt eingebunden und der Abgang sehr lang und ausgeglichen.

Gradazion

15.5% vol.

Vinifikation/Ausbau

Die Trauben der Monastrell, zu kleinen Anteilen begleitet von Cabernet Sauvignon und Syrah, stammen alle von Reben aus hohen Lagen, wurden behutsam und sorgfältig verarbeitet, über 25 Tage bei kontrollierter Temperatur fermentiert und der Wein reifte über 24 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche.

Bruto ist das Ergebnis eines gemeinsamen Projekts von Imanol Arias, dem murcianischen Kreativen Jorge Martínez und den Bodegas Juan Gil. Hergestellt wird der Bruto Wein aus Monastrell Reben die bereits 60 Jahre auf Kalksteinböden in der Region Jumilla kultiviert werden.



weinonline.ch