

DRINKS.

Bodegas Juan Gil Honoro Vera Organic Monastrell, Biologique DO/MO 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409613
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Jumilla
Embouteilleur	Viñas Familia Gil, Paraje de la Aragona, Carretera de Fuente Alamo, S/N, 30520 Jumilla, Murcia, Spain
Marque	Bodegas Juan Gil
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Goût fruité et dense de prunes, de mûres et de cerises noires avec un soupçon de tabac; en outre, des notes terreuses et légères, des notes balsamiques et des tons épicés apparaissent.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 100% de Mourvèdre
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	charcuterie, poissons & fruits de mer, légumes, grillades, cuisine méditerranéenne, pizzas & pâtes, viandes blanches

Description

En 1916, Juan Gil Jiménez a fondé une cave au cœur de la ville de Jumilla, au nord de la ville de Murcie. Pendant des générations, le domaine a été transmis au sein de la famille jusqu'à ce que le propriétaire de l'époque décède subitement en 1981. Les neuf enfants survivants étant encore trop jeunes pour reprendre le domaine, celui-ci a été vendu. Ce n'est qu'en 2001 que les frères et sœurs ont pu relancer la succession et la poursuivre dans l'esprit de leur père. Aujourd'hui, l'entreprise familiale comprend un total de dix établissements vinicoles dans neuf appellations espagnoles réputées. Un total de 1600 hectares sont cultivés et 8,6 millions de bouteilles sont mises en bouteille par an. Le siège social et la plus grande zone de culture sont toujours situés à Jumilla. Les conditions sont également idéales pour le bon développement du cépage autochtone Mourvèdre. Les raisins de l'Honoro Vera proviennent de vignobles cultivés biologiquement avec un rendement très faible. Bien qu'il ne tombe qu'environ 300 mm de précipitations dans l'année, les vignerons se passent d'irrigation artificielle. Le vin rouge, qui est vinifié dans des cuves en acier inoxydable, s'harmonise bien avec les plats de riz, les pâtes, le poisson, la viande blanche, les saucisses, les champignons, le fromage de chèvre, les légumes et les légumineuses.