



## 2021 Clio

Jumilla DOP, Bodegas El Nido

Una festa per i sensi

### Descrizione del vino:

Bodega Juan Gil è una piccola azienda a conduzione familiare situata a Jumilla. Alcuni dei vigneti della famiglia sono piantati con viti molto vecchie della varietà autoctona Monastrell. I terreni di questa regione sono molto poveri e secchi e producono uve molto piccole di qualità eccezionale.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Jumilla
<b>Produttore:</b>	Juan Gil
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	1290721

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Clio**

Jumilla DOP  
Bodegas El Nido

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.