



Rf. 3976

P/N.

JUAN GIL ETIQUETA AZUL

Este vino ha sido elaborado en pequeños lagares de 5.000 kilos con uvas de las variedades Monastrell, Cabernet Sauvignon y Syrah, la fermentación maloláctica se desarrolló en barricas nuevas de roble francés y americano, permaneciendo alrededor de 18 meses hasta proceder a su mezcla y reposo durante varias semanas antes de su embotellado. El resultado es un vino exclusivo, único, fácil de beber, y de gran complejidad, elaborado para disfrutar al máximo con todos nuestros sentidos.

** Esta Ficha es de carácter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.