



**Variedades · Varieties:** 55% Monastrell, 45% Petit Verdot

**Añada · Vintage:** 2024

**Alcohol:** 14.5%

**Volumen · Capacity:** 75cl

**Tipo · Type:** TINTO ECOLÓGICO · ORGANIC RED WINE

**DO · Origin Appellation:**

JUMILLA Denominación de Origen Protegida

**Tiempo en Barrica · Time in oak:**

3 MESES BARRICA DE ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS

3 MONTHS IN AMERICAN AND FRENCH OAK BARREL

**Temperatura de servicio · Serving Temperature:**

14/16° C. · 57/61° Fahrenheit

**Nota de Cata · Tasting Notes:**

Color rojo púrpura-violáceo de intensidad media-alta. Intensas notas de fruta roja madura, notas lácteas, balsámicos, sutiles tostados y toques minerales. En la boca se manifiesta con buena carga de fruta, maderas aromáticas, cacao y especias blancas. Estructura tánica media, de carácter noble. Paso de boca fresco, frutal y agradable. Notable persistencia.

Purple-violet red colour (mid-high intensity). Red riped fruit, lactic, balsamic, light toasted and mineral notes in the nose. On the mouth appear a plenty fruity sensation, aromatic woods, cocoas and white spices. Middle and noble tannic structure. It evokes freshness and fruity, leaving a very pleasant taste on the palate. Remarkable persistence.

**Maridaje · Best served with:**

Carnes blancas sabrosas, carnes rojas, patés, charcutería, quesos semicurados, pescados azules, pistos, guisos, pasta bien condimentada, etc.

Tasty white meats, red meats, pâté, charcuterie, semi-aged cheese, blue fish, pisto, stews, spicy pasta, etc.

**Premios · Awards:**

2024 · **Medalla de Oro · Gold** · Certamen Calidad DOP Jumilla · DOP Jumilla Quality Contest

2023 · **90 Pts** – Vinous  
· **90 Pts** – Guía Wine Up  
· **90 Pts** – Guía Peñín

2022 · **Medalla de Oro · Gold** · Gilbert & Gaillard

2020 · **89 Pts** · Guía Wine Up

2015 · **89 Pts** · Guía Peñín

2012 · **Medalla de Oro · Gold** · Mundus Vini