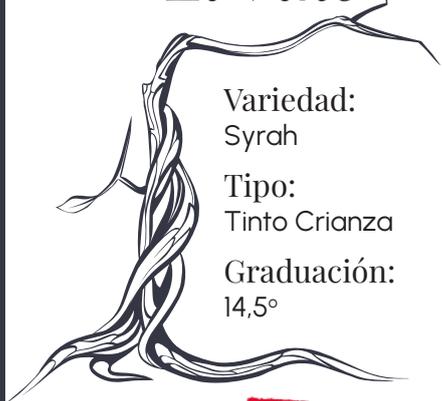


JUANA LA LOCA

Edición Limitada



El Vino



Variedad:

Syrah

Tipo:

Tinto Crianza

Graduación:

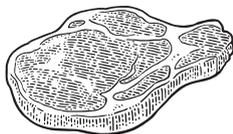
14,5°



JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

Maridaje

Ideal para todo tipo de carnes, ibéricos, quesos y quesos curados, guisos, arroces e incluso para tomarlo solo.



A Juana La Loca se le atribuyó parte de su locura debido a su pasión y forma de hacer el amor.

De la misma forma que cultivamos nuestros viñedos viejos de Monastrell, donde nacen las uvas seleccionadas para la elaboración de este succulento vino.



Notas de Cata



Vista

Vino de intensidad alta, capa alta, cereza oscuro en ribete aromatizado.



Olfato

Gran riqueza aromática. Fruta negra madura, regalia, pimienta negra, notas de violetas y tostados de la madera. Elegante, invita a beber.



Gusto

Sorprendente. Su paso por boca es suave, llenando el paladar de exquisitos sabores a ciruela y arándano, con un final largo y elegante. Destaca su equilibrio.

VIÑEDO

Viñedos en espaldera, en orientación sur a una altura de unos 750 metros. Edad: 35-40 años.

COSECHA

Manual en cajas de 15 kg. Carnosas y de hollejos gruesos.

SUELO

Arena y Caliza.

CRIANZA

Envejecimiento de 18 meses en barrica de roble francés.