

# JUANA LA LOCA

## Roble



### El Vino

Variedad:  
Monastrell

Tipo:  
Tinto Roble

Graduación:  
14°



**JUMILLA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
PROTEGIDA

### Maridaje

Ideal para acompañar arroces, guisos, legumbres, setas, estofados de carne, embutidos, morros y manos de cerdo...



*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 encantado vino.*



### Notas de Cata



**Vista**  
Un vino vivo, carnoso y afrutado. Color rojo cereza intenso



**Olfato**  
En nariz destacan los aromas a fruta roja madura, especias dulces y los tostados cremosos del roble.



**Gusto**  
Vino vivo, exitoso y afrutado. Bien constituido, de buena estructura, sabroso, con cuerpo, equilibrado. Con un agradable paso por boca y de buena persistencia.

#### VIÑEDO

Cepas en vaso de orientación sur-suroeste a una altura de 3650 metros y de 35-40 años de edad.

#### COSECHA

Vendimia Manual, en cajas de 15kg, uvas pequeñas con mucha concentración y buena acidez.

#### SUELO

Franco Arenoso, con subsuelo calizo.

#### CRIANZA

Crianza de 3 meses en bodega nueva roble Francés.