

# MAINETES

## CRIANZA MONASTRELL

### VINO TINTO

**TIPO DE VINO:** Tinto Crianza.  
Denominación de Origen Jumilla.

**PRESENTACIÓN:** Botella troncocónica de 75 cl, se presenta en cajas de 6 botellas.

**UVA:** Monastrell.

**GRADUACIÓN:** 14% VOL.

**ELABORACIÓN:** Fermentación tradicional durante 12 días con posterior crianza durante 12 meses en barricas de roble.

**MARIDAJE:** Acompañar con carnes rojas y de caza, guisos y quesos muy curados.

**SERVICIO:** Entre 16-18° C.

**NOTAS DE CATA:** Tinto de guarda, potente y sabroso con notas de tostados y ahumados procedentes de su crianza en roble, que respetan y combinan perfectamente con los aromas varietales de frutas maduras de Monastrell.

### RED WINE

**TYPE OF WINE:** Crianza wine  
Jumilla Protected Denomination of Origin

**PRESENTATION:** 75-cl truncated cone bottle.  
Boxes containing 6 bottles

**GRAPES:** Monastrell.

**ALCOHOL CONTENT:** 14% VOL.

**WINE-MAKING PROCESS:** Fermentation for 12 days with subsequent ageing for 12 months in oak barrels.

**PAIRING:** Accompany with red meat and game, casseroles and well-cured cheeses

**SERVING TEMPERATURE:** Between 16-18° C.

**TASTING NOTES:** Potent and delicious aged red wine with toasted and smoked nuances from its ageing in oak, which respect and blend perfectly with the ripe fruit varietal aromas of the Monastrell (or Mourvèdre).

