

Mainetes Magnum Crianza Monastrell



Tipo de vino / Type of wine

Tinto crianza. Denominación de Origen Jumilla.
Crianza wine. Designation of Origin Jumilla.



Presentación / Presentation

Botella troncocónica de 150cl, se presenta en
cajas de 6 botellas.
150cl truncated cone bottle, sold in boxes of 6 bottles.



Uva / Grape

Monastrell.



Graduación / Graduation

14% Vol.



Elaboración / Elaboration

Fermentación tradicional durante 12 días con posterior crianza
durante 12 meses en barricas de roble.
Fermentation for 12 days with subsequent ageing for 12 months
in oak barrels.



Maridaje / Pairing

Acompañar con carnes rojas y de caza, guisos
y quesos muy curados.
Serve with red and game meats, stews and very
mature cheeses.



Servicio / Service

Entre / Between 16°-18°C.



Nota de cata / Tasting note

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.

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).

