



DO

Jumilla, España

Uvas

Monastrell
Syrah
Garnacha Tintorera.

Temperatura

16 °C

Specs

Vino joven sin crianza

ABV

14%

Notas de cata

Visual: Vino tinto, de apariencia clara, lágrima densa.
Intensidad profunda de un color rubí.

Nariz: Intensidad media, con una presencia de fruta negra, ciruelas, grosellas y frambuesa y notas tostadas.

Boca: En boca es seco, de acidez media, cuerpo medio con un tanino medio bien pulido que aporta estructura, la intensidad de sabores es media con recuerdos muy afrutados como ciruelas negras, frambuesas y fruta roja ácida. A

Maridaje

Carnes a la parrilla, arroces y quesos

Otros

El hermano pequeño de su apuesta en Jumilla.
Basado en el concepto GSM pero con un nuevo punto de vista nace MST (Monastrell, Syrah y Tintorera). Sencillez, frescura y equilibrio en un vino que resume fielmente su filosofía.

Empaque

Borgoña 750 ml
12 ud. por caja

Producción

15,000 botellas
Añada: 2020

Premios

88 Guía Peñín
