



Bodegas EGO Marionette

D.O Jumilla



Druiven: Monastrell / Syrah

Handgeplukte druiven

Streek: Jumilla

De druiven werden gekozen uit de beste percelen, waarbij alleen die druiven werden geselecteerd die precies konden uitdrukken wat we met deze wijn zochten. De oogst was zowel handmatig als mechanisch. De gisting en de maceratie, afhankelijk van het ras, werd in contact gebracht met de schillen in roestvrijstalen tanks gedurende 15/25 dagen. Gedurende het hele proces is de temperatuur hoger geweest dan 24/26°C.

De wijn is gerijpt in Amerikaanse eikenhouten vaten gedurende 2 - 3 maanden.

Gemaakt van een delicaat mengsel van geselecteerde Monastrell- en Syrah-druiven, heeft het een prachtige kersenrode kleur. Schoon aroma, intens krachtig fruit met fijne geroosterde tonen. Zacht in de mond met een elegante ingang, levendig en fruitig, met een rijpe en heerlijke tannines.

Gegrild varkensvlees, kip en rundvlees. Witte vis. Rijst in visbouillon en rijst met konijn. Harde kazen