



## GÉMINA SELECCIÓN MONASTRELL

### TIPO

Tinto Joven con 3 meses de crianza en barrica.

### VARIEDAD

100% Monastrell pie franco.

### ELABORACIÓN

Las uvas con las que se elabora este vino proceden de viñedos de pie franco de más de treinta años de antigüedad, con un rendimiento por cepa de menos de un kilo. La uva se vendimió en cajas de plástico de una capacidad de catorce kilos de uva. En bodega se revisan y seleccionan, y se tratan de forma cuidadosa en el estrujado. El encubado tuvo una duración de una semana, en depósitos de acero inoxidable de 10.000 litros de capacidad, con control de temperatura y remontados. Después de los trasiegos y la fermentación maloláctica, se sometió a un periodo de corta crianza, 3 meses; para ello el vino se introdujo en barricas nuevas de roble americano (2/3) y roble francés (1/3).

### CATA

Vino de color rojo intenso y brillante. Aromas a fruta madura, combina perfectamente el matiz del roble, con notas especiadas y un toque tostado. Potente, con sensaciones complejas: suave, gusto a fruta roja madura, con taninos, aterciopelado y con retrogusto de fruta. Sensación final larga y muy agradable.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, guisos y carnes rojas y blancas. Armoniza con asados de pescados, pastas y quesos curados, embutidos y legumbres. Pastas, ensaladas e ideal para acompañar aperitivos o tomarlo solo.

### CONSERVACION Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 15°C.



La tierra caliza de Jumilla recibe con agudo los rayos del dorado sol del Mediterráneo para crear los frutos de la vid que se convierten en vinos de exquisita calidad con un aroma y sabor inconfundible.

Gémina es un vino elaborado a partir de viñas muy viejas, cuyas uvas se recogen a finales de vendimia, criado en las mejores barricas de roble durante mínimo 4 meses, obteniéndose así un vino, que llena la copa con una personalidad y elegancia únicas.



BODEGAS BSI