

GÉMINA PREMIUM RESERVA

TIPO

Tinto Reserva con 14 meses en barricas de roble francés y americano.

VARIEDAD

100% Monastrell pie franco.

ELABORACIÓN

Para la elaboración de Gémina Premium Reserva solo se utilizan uvas que provienen de viñedos de pie franco, de más de 30 años, con una producción de menos de 1 kg. por cepa. Dichas uvas fueron seleccionadas de varias parcelas con características similares, controladas por los técnicos de campo y enólogos de BSI a lo largo del ciclo vegetativo y muy especialmente durante el periodo de maduración de la uva.

La maceración tiene una duración de unos 15 días. Se realizan remontados diarios de forma cuidadosa para extraer el color y los aromas de la uva. El envejecimiento se realizó en barricas bordelesas nuevas de 220L. 20% en roble francés Allier y 80% en roble Americano fino. Además, ha permanecido embotellado en la Sala de Crianza Gémina durante otros 12 meses aproximadamente.

CATA

Vino de color rojo vivo e intenso. Intenso aroma a fruta madura, casi confitada, muy especiado, balsámico, con una madera muy discreta y bien integrada. Sensaciones dulces al principio, Buena acidez, taninos maduros y muy suaves, derivados de la evolución en botella. Redondo y bien acabado. Con mucho cuerpo y muy equilibrado. Retronasal a fruta madura y especiado, persistente, con una agradable sensación final. Se recomienda su consumo a 16°C. Se combina perfectamente con guisos, carnes rojas y embutidos.

MARIDAJE

Ideal para acompañar guisos, legumbres, setas, estofados de carne, embutidos, asados variados, quesos de media curación y curados, carnes blancas y rojas, parrilla, plancha...

CONSERVACION

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 15°C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

PREMIOS

Medalla de Oro. Citadelles du Vin. Vinexpo Burdeos 2003.

Medalla de Plata. XI Premios Zarcillo 2003.

Medalla de Plata. Premios Cofradía Reino de la Monastrell 2003.

Medalla de Bronce. VII Premios Manojó 2003

Medalla de Bronce. "IX Certamen de Calidad Vinos D.O. Jumilla".

(Categoría: Tintos Reserva y Gran Reserva)

Doce Mejores Vinos de Murcia. Premios Enoteca Bodegas Bernal.

Medalla de Plata. "XI Certamen de Calidad Vinos D.O. Jumilla".

