



TIPO

Tinto Joven.

VARIEDAD

100% Monastrell.

ELABORACIÓN

De las cálidas tierras de Jumilla surge entre suelos calizos el fruto del esfuerzo de nuestros agricultores. Al amparo de su esmerado trabajo, año tras año vendimian bajo la atenta mirada del amanecer los mejores racimos de uva Monastrell. Es solo en ese momento en el que Numun forja su carácter. Durante la fase de maceración, sólo se realizan remontados, y tiene una duración de 6 días. En ese tiempo, se controla la temperatura de la maceración, y alcanza un máximo de 20°C. La temperatura durante la fase de fermentación oscila entre los 20º y los 22º. De esta manera se extraen los aromas de fruta de la uva. El vino se embotella pasados tres meses desde su elaboración.

CATA

Vino de color intenso con tonos morados, propios de la juventud del vino. Aroma ligeramente dulce a frutos rojos del bosque, como la frambuesa, la ciruela o la mora. En boca es suave, y con una acidez adecuada, persistente y muy agradable.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, pastas, legumbres, verduras, estofados de carne, embutidos, asados variados, quesos de corta curación, carnes blancas y rojas, parrilla, plancha... Ideal para disfrutarlo solo o con aperitivos.

CONSERVACION Y CONSUMO

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.
