

VIN ISSU DE  
CULTURE BIOLOGIQUE

## COMOLOCO 2014

Jumilla | Espagne



Le domaine Juan Gil exerce sa passion dans le Jumilla, une aire de viticulture qui, depuis des siècles, assure un rendement de haut mérite. La famille Gil Vera souhaite donc obtenir la meilleure qualité de raisin et de vin et ce, dans le plus grand respect de l'environnement, n'utilisant pas de produits chimiques ou de pesticides.

Le vin est produit en vertu de règlement organique établi dans la norme de l'Union européenne ainsi que de la certification américaine NOP.

Les vignes sont plantées sur des sols calcaires sans irrigation et des rendements très faibles, avec une pluviométrie annuelle inférieure à 300 ml.

Le climat sec et le manque d'irrigation, contribuent à donner au vin, une forte concentration d'arômes et de fruits agréables à boire.

**SURFACE:** 210 acres

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** Le vignoble est situé au nord de Jumilla, à plus de 2000 pieds d'altitude.

**GÉOLOGIE DU SOL:** Sol calcaire

**ENCÉPAGEMENT:** 100% Monastrell

**ÂGE DES VIGNES:** 25 à 30 ans

**ÉLEVAGE:** En cuves inox

**NOTES DE DÉGUSTATION:** Le vin présente une grande complexité aromatique, de l'abondance et de la longueur. Ce Monastrell remplit bien la bouche d'une belle manière.