



Juan Gil
Yellow Label

De los viñedos localizados en los alrededores de nuestra bodega a una altura de 700 metros al noreste de Jumilla, se obtienen las uvas de Monastrell con las que producimos este vino que permanece 4 meses en barricas de roble Francés y Americano.

From the vineyards placed at 700 metres above sea level in the surrounding area of our cellar, located at the northeast of Jumilla, the wine obtained with the grapes of Monastrell spends 4 months in French and American oak barrels.

D.O.P. JUMILLA

Tipo de vino:
Joven tinto

Type of wine:
Young red

Uvas:
Monastrell

Grapes:
Monastrell

Crianza:
4 meses en barricas de roble Francés y Americano

Aging:
4 months in French and American oak barrels



Juan Gil
Yellow Label