



Rubén Granado Cubero y Jerónimo García

## Versatilidad y personalidad

### SF SENORIO DE FUENTEALAMO VERDEJO

**Tipo de vino:** blanco joven varietal (Denominación de Origen Jumilla).

**Uva:** 100% verdejo. Graduación; 12,5%.

**Elaboración:** vino procedente del sangrado directo de uvas y fermentado a temperatura controlada máxima 15°C.

**Nota de cata:** vino de color amarillo pálido con tonos verdes en nariz destacan frutas tropicales como el mango y también cítricas del tipo pomelo. En boca se presenta muy fresco con buena acidez intenso equilibrado con un final limpio y elegante.

**Servicio:** entre 8- 10° C. Consumo recomendado durante el año siguiente a su elaboración.

### MAINETES VERDEJO

**Tipo de vino:** verdejo ecológico fermentación en barrica (Denominación de Origen Jumilla).

**Uva:** 100% verdejo. Graduación; 12,5%.

**Elaboración:** vino procedente del sangrado directo de uvas y fermentado a temperatura controlada máxima 15°C.

**Nota de cata:** vino de color amarillo pálido con tonos verdes en nariz destacan frutas tropicales como el mango y también cítricas del tipo pomelo. En boca se presenta muy fresco con buena acidez intenso equilibrado con un final limpio y elegante.

**Servicio:** entre 8 – 12° C.



### MAINETES PETIT VERDOT

**Tipo de vino:** tinto barrica (Denominación de Origen Jumilla).  
Uva: 100% petit verdot. Graduación; 14%.

**Elaboración:** este vino ha sido elaborado a través de una cuidadosa selección de uvas petit verdot, procedente de nuestras mejores viñas, y recolectado manualmente en su momento óptimo de maduración. Elaborado con una prolongada maduración, manteniendo la temperatura de fermentación entre 25 y 28 °C. Madurado en una colección de barricas nuevas de roble americano.

**Nota de cata:** color rojo cereza, con tonalidades violáceas, aromas balsámicos, con toques a tostados, frutal y con gran persistencia. Un vino untuoso en boca, con cuerpo y bien estructurado.

**Servicio:** entre 16 – 18° C.

### MAINETES MONASTRELL

**Tipo de vino:** tinto barrica (Denominación de Origen Jumilla).  
Uva: 100% monastrell. Graduación; 14%.

**Elaboración:** fermentación tradicional durante 12 días con posterior crianza durante 12 meses en barricas de roble.

**Nota de cata:** tinto de guarda, potente y sabroso con notas de tostados y ahumados procedentes de su crianza en roble, que respetan y combinan perfectamente con los aromas varietales de frutas maduras de monastrell.

**Servicio:** entre 16 – 18° C.