BODEGAS HIJOS DE JUAN GIL

GOSA Organic Selection Monastrell

Spanien · Murcia · Jumilla · Årgång 2024



PRIS

95 kr

Jämförpris 127 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	14,0 % vol
Årgång	2024
Druvor	Monastrell
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7395301

SMAKKLOCKA

Fyllighet	5
Fruktsyra	9
Strävhet	5
Fatkaraktär	4

OM VINET

GOSA Organic Selection Monastrell 2024 är ett ekologiskt rött vin från Jumilla i sydöstra Spanien, framställt av Bodegas Hijos de Juan Gil. Vinet har en mörk, blåröd färg och en bärig smak med inslag av fat, mörka körsbär, örter, skogshallon, svartpeppar och lakrits. Med en medelhög fyllighet och strävhet samt en fruktig syra är det ett mjukt och bärigt vin som passar utmärkt till buffé, vegetariska rätter eller ljust kött. Serveras vid cirka 16°C. Detta hållbara val levereras i en lättare glasflaska med skruvkapsyl.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING	PER 15 CL	SOCKER
601 kcal	120 kcal	0,7 g
alkohol 580 · socker 21 kcal	alkohol 116 · socker 4 kcal	per 100 ml

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Bodegas Hijos de Juan Gil

juangil.es

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Wine Affair Scandinavia AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

GOSA Organic Selection Monastrell

Spanien · Murcia · Jumilla · Årgång 2024

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ Örter ☐ Mineral ☐ Animalisk

Anteckningar _____

SMAK

	OFFICIELL	DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1–12)											
Fyllighet	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR