

# PRISMA

## RUEDA



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA

### VINO BLANCO

### VARIEDAD DE UVA VERDEJO

En cata Prisma Verdejo rebosa aromas de flores blancas y fruta fresca con notas tropicales.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados, marisco, quesos suaves, ensaladas, patatas, carnes blancas.

### CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20 °C y una humedad controlada.

### CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 6-8° C.

**750 ml.**

**Contiene Sulfitos.**

*Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.*



**BODEGAS PACO MULERO**

# PRISMA

## ALMANSA



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN ALMANSA

### VINO TINTO

### VARIEDAD DE UVA GARNACHA TINTORERA - MONASTRELL

Un vino de gran personalidad, complejo, de gran estructura y alta intensidad colorante, ofreciendo una explosión de fruta y elegante nariz, terminando con un largo agradable final.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, quesos curados y azules, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, asados de cordero, cerdo, buey,

### CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20 °C y una humedad controlada.

### CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 15° C.

**750 ml.**

**Contiene Sulfitos.**

*Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.*



**BODEGAS PACO MULERO**

# PRISMA

## CALATAYUD



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALATAYUD

### VINO TINTO

### VARIEDAD DE UVA GARNACHA

Es un vino muy concentrados y elegantes, con aromas que recuerdan a picotas y a ciruelas negras dando paso a un exótico final especiado.

### MARIDAJE

Ensaladas de suave aliño, cocidos y guisos de cuchara, carnes gelatinosas, pastas, setas, charcutería, pescados azules y blancos, quesos de pasta blanda y cremosa, quesos de cabra, carnes blancas y rojas, asados de cordero y cerdo

### CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20 °C y una humedad controlada.

### CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 15° C.

**750 ml.**

**Contiene Sulfitos.**

*Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.*



**BODEGAS PACO MULERO**

# PRISMA

## ECOLÓGICO



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN JUMILLA

### VINO TINTO

### VARIEDAD DE UVA MONASTRELL

Vino de color rojo picota de capa media alta. En la nariz destacan atractivos aromas florales con toques de frutas maduras. Equilibrado es fresco en boca, vivo y sabroso con una adecuada acidez y nobles taninos de fruta madura.

### MARIDAJE

Es ideal para arroces, pastas, pescados blancos y azules, quesos de cabra, embutido sin mucho pimentón, platos de verdura y legumbres, setas, ternera, carnes blancas y rojas con salsas cremosas, así como carnes a la parrilla o la plancha.

### CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20 °C y una humedad controlada.

### CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 15° C.

**750 ml.**

**Contiene Sulfitos.**

*Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.*



**BODEGAS PACO MULERO**

# PRISMA

## RIOJA



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIOJA

### VINO TINTO

### VARIEDAD DE UVA TEMPRANILLO

Vino equilibrado, muy afrutado, con un paso de boca especiado, taninos maduros, con un largo final de boca que deja recuerdos de cacao fino.

### MARIDAJE

Es perfecto para acompañar con arroces, pasta, verduras, jamón, embutidos, carnes asadas o a la parrilla y quesos frescos y curados.

### CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20 °C y una humedad controlada.

### CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 15° C.

**750 ml.**

**Contiene Sulfitos.**

*Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.*



**BODEGAS PACO MULERO**

# Paco Mulero

## VEINTE MESES



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN JUMILLA

### VINO TINTO

### VARIETADES DE UVAS MONASTRELL Y CABERNET SAUVIGNON

Rojo cereza muy cubierto con borde granate. Intensa nariz de frutos rojos maduros y fruta confitada, con notas de café tostado, cacao y regaliz que le aportan finura y elegancia. Presenta una gran estructura, con taninos muy concentrados y dulces, multitud de agradables sensaciones y un largo, elegante y dulce final de boca. Potencia, carnosidad, sabor y opulencia se combinan en el paladar de este vino que poco a poco va creciendo en la botella.

### MARIDAJE

Por sus características organolépticas es un vino que puede acompañar a una gran diversidad de platos, arroces, todo tipo de carnes, asados, carnes de caza mayor y menor, aves, estofados, etc. Ideal para la sobremesa y determinados tipos de postre.

### CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20 °C y una humedad controlada.

### CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 15° C.

**750 ml.**

**Contiene Sulfitos.**

*Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.*



**BODEGAS PACO MULERO**

# Paco Mulero

## MONASTRELL



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN JUMILLA

### VINO TINTO

### VARIEDAD DE UVA MONASTRELL

Vino de intenso color rojo picota, aromas de fruta madura y un largo y especiado final de boca con evocaciones de la madera francesa que lo ha contenido.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, guisos, legumbres, setas, estofados de carne, embutidos, morros y manos de cerdo, asados variados, quesos de corta y media curación, carnes blancas y rojas en salsa, parrilla o plancha.

### CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20 °C y una humedad controlada.

### CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 15° C.

**750 ml.**

**Contiene Sulfitos.**

*Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.*



**BODEGAS PACO MULERO**

# Paco Mulero

## ALBARIÑO



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN RÍAS BAIXAS

### VINO BLANCO

### VARIEDAD DE UVA ALBARIÑO

Vino que en nariz es muy aromático, propio de la variedad, con recuerdos de hierbas aromáticas y frutas blancas frescas, en boca es untuoso y fresco, de buena acidez, equilibrado complejo.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados, marisco, quesos suaves, ensaladas, patatas, carnes blancas

### CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20 °C y una humedad controlada.

### CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 6-8° C.

**750 ml.**

**Contiene Sulfitos.**

*Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.*



**BODEGAS PACO MULERO**

# PUNTES DE CALNEGRE



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTSANT

### VINO TINTO

### VARIEDAD DE UVA CARIÑENA, GARNACHA Y SYRAH

La mezcla de estas tres variedades, con sus diferentes características da lugar a un vino de gran intensidad aromática y color, con recuerdos de fruta madura y un largo e intenso final de boca.

### MARIDAJE

Puede acompañar arroces con carne de caza y meloso, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, legumbres estofadas, queso curado y azules, setas, caza y ave, cazuelas, pescado y marisco en salsa, ahumado, asados de cordero, cerdo, buey, etc.

### CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20 °C y una humedad controlada.

### CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 15° C.

**750 ml.**

**Contiene Sulfitos.**

*Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.*



**BODEGAS PACO MULERO**

# Paco Mulero

## QUINCE MESES



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN ALMANSA

### VINO TINTO

### VARIEDAD DE UVA GARNACHA TINTORERA

En los viñedos altos de Almansa, entre 600 y 1000 metros sobre el nivel del mar, vendimiemos nuestra uva Garnacha Tintorera propia de la zona con la que elaboramos nuestro vino, de gran personalidad, estructura y alta intensidad de color característica de las uvas al que mimamos en barricas de roble durante quince meses para conseguir el equilibrio de un vino que nos ofrece largo y suave final con su impactante carácter frutal y equilibrio de madera.

Fermentación en depósitos pequeños de acero inoxidable y crianza de 15 meses en barricas de roble.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, quesos curados y azules, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, asados de cordero, cerdo, buey,

### CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20 °C y una humedad controlada.

### CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 14-16° C.

**750 ml.**

**Contiene Sulfitos.**

*Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.*



**BODEGAS PACO MULERO**

# Paco Mulero

## GARNACHA



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALATAYUD

### VINO TINTO

### VARIEDAD DE UVA GARNACHA

De los viñedos de Garnacha plantados en suelos pedregosos de muy elevada altitud, característicos de la zona de Calatayud, se obtiene un vino de la variedad Garnacha, complejo y de color intenso, elaborado con uvas recolectadas muy cuidadosamente a mano y transportadas hasta bodega. Una vez allí y cuidando todo el proceso de elaboración da como resultado un vino que refleja la tipicidad de la zona y las características propias de la variedad Garnacha.

Fermentación en depósitos pequeños de acero inoxidable y crianza de 10 meses en barricas de roble.

### MARIDAJE

Ensaladas de suave aliño, cocidos y guisos de cuchara, carnes gelatinosas, pastas, setas, charcutería, pescados azules y blancos, quesos de pasta blanda y cremosa, quesos de cabra, carnes blancas y rojas, asados de cordero y cerdo

### CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20 °C y una humedad controlada.

### CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 14-16° C.

**750 ml.**

**Contiene Sulfitos.**

*Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.*



**BODEGAS PACO MULERO**

# Paco Mulero

## TEMPRANILLO



### INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA-LEÓN

#### VINO TINTO

#### VARIEDAD DE UVA TEMPRANILLO

En las tierras y viñedos de las inmediaciones del río Duero en la provincia de Zamora, seleccionamos los mejores viñedos de uvas Tempranillo, características de estas tierras fruto de erosión milenaria, para elaborar vinos complejos y profundos de largo final con aromas de fruta madura con un final que recuerda notas de chocolate puro.

Fermentación en depósitos pequeños de acero inoxidable y crianza de 10 meses en barricas de roble.

#### MARIDAJE

Es perfecto para acompañar con arroces, pasta, verduras, jamón, embutidos, carnes asadas o a la parrilla y quesos frescos y curados.

#### CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20 °C y una humedad controlada.

#### CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 14-16° C.

**750 ml.**

**Contiene Sulfitos.**

*Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.*



**BODEGAS PACO MULERO**