

ALDEÓN *de* LAR

GARNACHA TINTORERA Y MONASTRELL



DENOMINACIÓN DE ORIGEN ALMANSA

VINO TINTO

VARIEDAD DE UVA : GARNACHA, TINTORERA

Vino elaborado con uvas ecológicas procedentes de viñedos de la variedad Garnacha Tintorera situados sobre a mas de 700 metros en suelos calizos. El trabajo cuidadoso y sostenible que hacemos en el viñedo y una elaboración sin prácticamente intervención alguna, nos da como resultado un vino que muestra todo el potencial del que es capaz de ofrecer la variedad.

NOTAS DE CATA

Un vino peculiar que combina complejidad, estructura y un intenso color rojo cereza cubierto. Nariz elegante, fresca y compleja donde se aprecian frutas maduras y notas florales. Entrada agradable y fresca al paladar, equilibrada y con taninos dulces, elegante con una seductora y aterciopelada sensación en boca junto con un largo final.

MARIDAJE

Vino de gran versatilidad que se puede acompañar con pastas, verduras, setas, carne estofada, salchichas, carne de cerdo, carne asada, carne roja y/o blanca, carne a la parrilla, quesos suaves o medianos.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 oC y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 15 oC y 18 oC.

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. Producto apto para veganos
Se recomienda el uso moderado de este producto.*



BODEGAS PACO MULERO