

# ALDEÓN *de* LAR

## MONASTRELL



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN JUMILLA

### VINO TINTO SIN SULFITOS AÑADIDOS

### VARIEDAD DE UVA : MONASTRELL VIÑEDOS ECOLÓGICOS

Sobre 700 metros de altitud en la zona de clima continental conocida como “El Término de Arriba”, perteneciente a la localidad de Jumilla, se encuentran estos viñedos pedregosos y calizos de Monastrell, variedad autóctona de la zona. Inviernos fríos y veranos secos, unidos a la baja pluviometría y más de 3.000 horas de sol al año, proveen a esta zona con unas condiciones climáticas ideales para el cultivo ecológico de la variedad Monastrell.

En el proceso de vinificación, donde no se añaden sulfitos, creamos las condiciones adecuadas para evitar el desarrollo de las histaminas, sustancias que se encuentran en muchos alimentos y que pueden producir intolerancia en algunos consumidores.

### NOTAS DE CATA

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

Ideal para arroces y pastas, ensaladas, quesos, embutidos, platos de verdura y legumbres, setas, ternera, carnes blancas y rojas con salsas cremosas y a la plancha o parrilla.

### 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.**

**Sin sulfitos añadidos.**

*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**