

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