

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