

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