

PRISMA

ECOLÓGICO



DENOMINACIÓN DE ORIGEN JUMILLA

VINO TINTO

VARIEDAD DE UVA MONASTRELL

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

Es ideal para arroces, pastas, pescados blancos y azules, quesos de cabra, embutido sin mucho pimentón, platos de verdura y legumbres, setas, ternera, carnes blancas y rojas con salsas cremosas, así como carnes a la parrilla o la plancha.

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