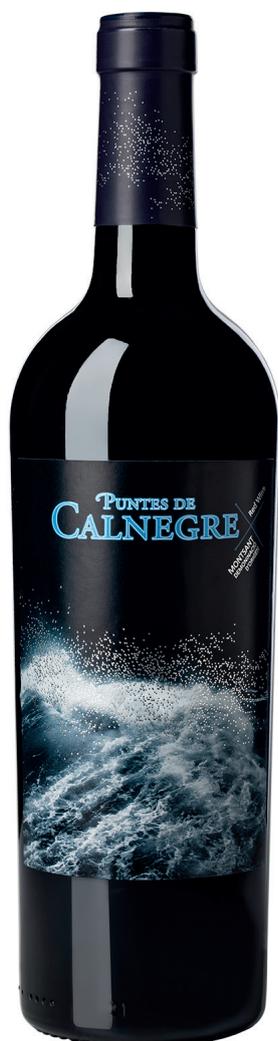


PUNTES DE CALNEGRE



DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTSANT

VINO TINTO

VARIEDAD DE UVA CARIÑENA, GARNACHA Y SYRAH

La mezcla de estas tres variedades, con sus diferentes características da lugar a un vino de gran intensidad aromática y color, con recuerdos de fruta madura y un largo e intenso final de boca.

MARIDAJE

Puede acompañar arroces con carne de caza y meloso, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, legumbres estofadas, queso curado y azules, setas, caza y ave, cazuelas, pescado y marisco en salsa, ahumado, asados de cordero, cerdo, buey, etc.

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