

# Paco Mulero

## QUINCE MESES



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN ALMANSA

### VINO TINTO

### VARIEDAD DE UVA GARNACHA TINTORERA

En los viñedos altos de Almansa, entre 600 y 1000 metros sobre el nivel del mar, vendimiemos nuestra uva Garnacha Tintorera propia de la zona con la que elaboramos nuestro vino, de gran personalidad, estructura y alta intensidad de color característica de las uvas al que mimamos en barricas de roble durante quince meses para conseguir el equilibrio de un vino que nos ofrece largo y suave final con su impactante carácter frutal y equilibrio de madera.

Fermentación en depósitos pequeños de acero inoxidable y crianza de 15 meses en barricas de roble.

### 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 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**