

Paco Mulero

MONASTRELL



DENOMINACIÓN DE ORIGEN JUMILLA

VINO TINTO

VARIEDAD DE UVA MONASTRELL

Vino de intenso color rojo picota, aromas de fruta madura y un largo y especiado final de boca con evocaciones de la madera francesa que lo ha contenido.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, guisos, legumbres, setas, estofados de carne, embutidos, morros y manos de cerdo, asados variados, quesos de corta y media curación, carnes blancas y rojas en salsa, parrilla o 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