

Paco Mulero

TEMPRANILLO



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA-LEÓN

VINO TINTO

VARIEDAD DE UVA TEMPRANILLO

En las tierras y viñedos de las inmediaciones del río Duero en la provincia de Zamora, seleccionamos los mejores viñedos de uvas Tempranillo, características de estas tierras fruto de erosión milenaria, para elaborar vinos complejos y profundos de largo final con aromas de fruta madura con un final que recuerda notas de chocolate puro.

Fermentación en depósitos pequeños de acero inoxidable y crianza de 10 meses en barricas de roble.

MARIDAJE

Es perfecto para acompañar con arroces, pasta, verduras, jamón, embutidos, carnes asadas o a la parrilla y quesos frescos y curados.

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