



## Paco Mulero Monastrell

Paco Mulero

Product index: SD095

<b>Kraj / region</b>	Jumilla (Hiszpania)
<b>Kolor</b>	Czerwone
<b>Smak</b>	Wytrawne
<b>Pojemność</b>	0,75 l
<b>Apelacja</b>	DO Jumilla

## Description

Fantastyczny ciemno wiśniowy kolor wina zachęca do bliższego poznania tego wina. To jedna z najbardziej klasycznych wersji typowego dla Jumilli Monastrella. Wyrazista barwa,

intensywny aromat dojrzałych owoców oraz zawieszisty smak o długim finiszu z lekko przyprawową nutą to główne atuty tego trunku. Akcenty dębowe i waniliowe są efektem dojrzewania wina przez 6-8 miesięcy w beczkach.

Najlepsze połączenia kulinarne to dania z udziałem ryżu i grzybów, gulasze, kielbaski i aromatyczne wędliny, jak również golonka czy dojrzewające sery. Wszelkiej maści czerwone mięso w ciężkich sosach oraz dania z grilla są też dobrym kompanem tego Monastrella.

Najlepiej smakuje odrobinę schłodzone – do ok. 15° C.