



## Paco Mulero Veinte Meses

Paco Mulero

Product index: SD140

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

## Description

Paco Mulero Veinte Meses to czerwone wino o intensywnym, ciemnoczerwonym kolorze z rubinowym odcieniem. Wino to cechuje się złożonym aromatem, w którym wyczuwalne są

nuty dojrzałych owoców, takich jak śliwki i jagody, przeplatające się z akcentami przypraw i czekolady.

Wino pochodzi z regionu Jumilla i jest produkowane z trzech odmian winogron: Monastrell, Cabernet Sauvignon i Syrah. Dojrzewa przez 20 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu, co nadaje mu gładkości i harmonii, a także wzbogaca smak o dodatkowe nuty wanilii i dymu.

Na podniebieniu wino jest pełne, z dobrze zbalansowaną kwasowością i eleganckimi taninami. Ma długi, owocowy finisz z subtelnymi nutami drewna.

Wino to jest wielokrotnie nagradzane, zdobywając medale na międzynarodowych konkursach winiarskich, takich jak Decanter World Wine Awards.