



Paco Mulero Veinte Meses

Paco Mulero

Numer produktu: SD140

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

Opis

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.