


## ALDEON DE LAR ZONDER SULFIETEN

Aldeón de Lar is een biologische rode wijn uit Jumilla, gemaakt van 100% Monastrell afkomstig van hooggelegen wijngaarden (650–750 meter) op kalkrijke, schrale bodems. Deze wijn weerspiegelt het engagement van Bodega Paco Mulero voor natuurlijke, minimale interventie. De druiven worden handmatig geoogst op optimale rijpheid, waarna de vinificatie plaatsvindt zonder toegevoegde sulfieten. Dankzij zorgvuldige begeleiding van de malolactische gisting bevat de wijn minder dan 1 ppm histamines, wat hem geschikt maakt voor gevoelige wijndrinkers. Aldeón de Lar toont een intense kersenrode kleur met violette reflexen, florale neus en rijpe fruitaroma's. In de mond is hij rond, fruitig en perfect in balans met zachte tannines.

**Vinification**
Handmatige oogst, spontane vergisting zonder sulfieten, malolactische gisting onder gecontroleerde omstandigheden. Geen chemische toevoegingen. Biologische productie.

**Smaakimpressie**
Kersenrood met violette rand. Bloemig in de neus, met tonen van rijp rood fruit. Zacht mondgevoel, fruitige stijl, milde tannines, evenwichtig.

| Categorie | Jaar | Alcohol % | Inhoud |
|---|---|---|---|
| Rode wijnen | 2024 | 14.00 | 0.75 l |

Vino Santi

## Profiel van deze wijn

**Wijnhuis**
PACO MULERO

**Druiven**
Monastrell

**Serveertemperatuur**
14°C à 16°C

**Klimaat**
Continentaal

**Domein**

**Foodpairing**
Rood vlees
Wit vlees
Stoofpotjes
Peulvruchten
Rijstgerechten
Visstoofpotjes
Salades
Vegetarische schotels

**Appelatie**
D.O. JUMILLA

**Bodem**
Kalkrijk, arm aan organisch materiaal