

PACO MULERO MONASTRELL

Paco Mulero Monastrell is een intense rode wijn uit Jumilla, gemaakt van 100% Monastrell. Deze druif, typisch voor de regio, wordt hier op zanderige kalkbodems verbouwd onder een hard continentaal klimaat. De wijn rijpt 8 maanden op nieuwe (50%) en tweedejaars (50%) Frans eiken, wat zorgt voor een harmonieuze integratie van hout, fruit en structuur. De neus is expressief met aroma's van rijpe bessen, zwarte pruimen en een hint van kruiden. In de mond is de wijn vol, fluwelig en evenwichtig, met een lange, kruidige afdronk. Deze cuvée belichaamt het karakter van Jumilla: warm, geconcentreerd en tegelijk elegant.

Vinification
Traditionele vinificatie, rijping op Frans eikenhout gedurende 8 tot 14 maanden

Smaakimpressie
Donker fruit, kruiden, cacao en geroosterde tonen. Vol en fluweelzacht met lange kruidige afdronk.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2023	14.50	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
PACO MULERO

Druiven
Monastrell

Serveertemperatuur
16°C à 18°C

Klimaat
Continentaal – warme zomers, koude winters

Domein

Foodpairing
Stoofpotten
Geroosterd rood vlees
Paddenstoelen
Varkensvlees
Halfgerijpte kazen
Witte en rode vleesgerechten in saus

Bodem
Kalkrijk, droog, arm aan organisch materiaal

Appelatie
D.O. JUMILLA