

PACO MULERO VEINTE MESES (20M)

Deze wijn vertegenwoordigt de perfecte balans tussen viticulturele traditie en moderne precisie. De druiven zijn afkomstig van 'vieilles vignes' (oude stokken) op arme, kalkrijke zandgronden die de wortels dwingen diep te graven voor mineraliteit. De Monastrell zorgt voor de mediterrane warmte en lokale identiteit, terwijl de Cabernet Sauvignon fungeert als het geraamte voor een lang bewaarpotentieel. De Syrah bouwt de brug met kruidige nuances. Na een strenge selectie en een rijping van bijna twee jaar, resulteert dit in een wijn met 15,5% alcohol die toch elegant blijft. Bekroond met 95 punten in de Guía Peñín.

Vinification
Handmatige oogst met strenge selectie. Variëteiten worden apart gevinifieerd. Daarna volgt een rijping van 20 maanden op vaten van Frans en Amerikaans eikenhout.

Smaakimpressie
Oog: Diep, gedekt kersenrood met een granaatrode rand (teken van rijping). Neus: Explosief en complex met rijp zwart fruit (bramenjam, vijgen), geroosterde koffie, fijne cacao, drop en mokka. Mond: Krachtig en vlezig met zoete, geconcentreerde tannines. Een lange, elegante afdronk waarin het gekonfijt fruit en de cacao blijven hangen.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2022	15.50	0.75l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
PACO MULERO

Klimaat
Continentaal

Appelatie
D.O. JUMILLA

Druiven
Monastrell
Cabernet Sauvignon
Syrah

Domein

Bodem
Kalksteen
Arm en steenachtig

Serveertemperatuur
16°C à 18°C

Foodpairing
Côte à l'os
Lamsbout
Wildgerechten
Oude harde kazen
Pure chocolade
Gegrilde Ossenhaas