

Paco Mulero



CATÁLOGO 2024

PROTECTED ORIGIN DESIGNATION



THE PACO MULERO SEAL

Everything that we have learned over the many years we have spent cultivating our grapes, we put into the Paco Mulero seal. The character of our wines has been nurtured and developed through years devoted to touring vineyards, as well as the constant dedication of the winery and the great efforts of the harvests in assimilating the identity of each farm. From there, the last line in the history of each wine is written.

Of the 8 large Spanish wine regions, we choose the finest grapes: D.O. Rioja, D.O. Jumilla, D.O. Rueda, D.O. Rías Baixas Albariño, D.O. Montsant, D.O. Calatayud, D.O. Almansa and V.T. Castilla and León. In total communion with the character of each of these productive lands, its lunar cycles and winds, we produce the unique wines befitting the Paco Mulero signature.

From our central headquarters in Jumilla, we ship bottles with our seal to numerous national and international destinations. No matter how far, the recipient of one of our bottles will receive not only the legacy of a rich wine heritage, but also the hard work of a winery with its own unique seal.



EL SELLO PACO MULERO

A todo lo aprendido del tiempo y de las uvas le debemos el sello Paco Mulero. El temperamento de nuestros vinos se ha ido labrando durante los años dedicados a recorrer las viñas y la dedicación constante de bodega, en los desvelos de las vendimias y en asimilar la identidad de cada finca para escribir el último renglón en la historia de cada vino.

De las 8 grandes zonas vitivinícolas españolas, escogemos las mejores uvas: D.O. Rioja, D.O. Jumilla, D.O. Rueda, D.O. Rías Baixas Albariño, D.O. Montsant, D.O. Calatayud, D.O. Almansa y V.T. Castilla y León. En comunión absoluta con el carácter de cada tierra productiva, con sus ciclos lunares y sus vientos, elaboramos unos vinos únicos con la firma de Paco Mulero.

Desde la sede y el almacén central de Jumilla, enviamos las botellas con nuestro sello a numerosos destinos nacionales e internacionales. Hasta el más lejano receptor de una de nuestras botellas, recibe el legado de una larga cultura del vino y del buen hacer de una bodega con sello propio.



PUNTES DE CALNEGRE



D.O.
MONTSANT
RED WINE



**GRAPE VARIETIES GARNACHA,
CARIÑENA AND SYRAH**

The blend of these three varieties with their different characteristics creates a wine of great aromatic intensity and color, with memories of ripe fruit and a long, intense finish in mouth.

PAIRING

It goes well with creamy rices with game meat, grilled and griddle white and red meats, stewed legumes, cured and blue cheeses, mushrooms, game and bird, casseroles, fish and seafood in sauce, smoked, roast lamb, pork, ox, etc.

STORAGE

Keep away from strong odors into a room with a constant temperature around 20°C and controlled humidity.

CONSUMPTION

Temperature should be around 15° C

750 ml. Contains sulfites.

This product is not recommended for certain risk groups such as children, pregnant women and people with sulfite sensitivity.



PUNTES DE CALNEGRE



D.O.
MONTSANT
VINO TINTO



VARIEDAD DE UVA CARIÑENA, SYRAH Y GARNACHA

La mezcla de estas tres variedades, con sus diferentes características da lugar a un vino de gran intensidad aromática y color, con recuerdos de fruta madura y un largo e intenso final de boca.

MARIDAJE

Puede acompañar arroces con carne de caza y meloso, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, legumbres estofadas, queso curado y azules, setas, caza y ave, cazuelas, pescado y marisco en salsa, ahumado, asados de cordero, cerdo, buey, etc.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20° C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 15° C

750 ml. Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.





PRISMA

VERDEJO



D.O. RUEDA
WHITE
WINE



GRAPE VARIETY VERDEJO

When tasted, Prisma Verdejo brims white flowers aromas and fresh fruits with tropical notes.

PAIRING

Ideal to combine with fish, seafood, soft cheeses, salads, potatoes and white meats.

STORAGE

Keep away from strong odors into a room with a constant temperature around 20°C and controlled humidity.

CONSUMPTION

To fully enjoy this wine, the pouring temperature should be around 6-8° C.

750 ml. Contains sulfites.

This product is not recommended for certain risk groups such as children, pregnant women and people with sulfite sensitivity.



PRISMA

VERDEJO



D.O. RUEDA
WHITE
WINE



**DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA
VINO BLANCO**

VARIEDAD DE UVA VERDEJO

En cata Prisma Verdejo rebosa aromas de flores blancas y fruta fresca con notas tropicales.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados, marisco, quesos suaves, ensaladas, patatas, carnes blancas.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20° C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 6-8° C

750 ml. Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.



PRISMA

GARNACHA TINTORERA - MONASTRELL



D.O.
ALMANSA
RED WINE



GRAPE VARIETIES GARNACHA TINTORERA-MONASTRELL

A wine of great personality, complex, of great structure and deep color, offering an explosion of fruit and elegant nose with a pleasant long finish.

PAIRING

Ideal to combine with creamy rices with game meat, stewed vegetables, mushrooms, game and poultry, casseroles, fish and seafood in sauce or smoked, cured and blue cheeses, grilled or griddle white and red meats, roast lamb, pork, ox etc.

STORAGE

Keep away from strong odors into a room with a constant temperature around 20°C and controlled humidity.

CONSUMPTION

To fully enjoy this wine, the pouring temperature should be around 15° C

750 ml. Contains sulfites.

This product is not recommended for certain risk groups such as children, pregnant women and people with sulfite sensitivity.



PRISMA

GARNACHA TINTORERA - MONASTRELL



D.O.

ALMANSA
VINO TINTO



VARIEDAD DE UVA GARNACHA TINTORERA - MONASTRELL

Un vino de gran personalidad, complejo, de gran estructura y alta intensidad colorante, ofreciendo una explosión de fruta y elegante nariz, terminando con un largo agradable final.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, quesos curados y azules, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, asados de cordero, cerdo, buey,

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20° C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 15° C

750 ml. Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.



PRISMA

GARNACHA



D.O.
CALATAYUD
RED WINE



GRAPE VARIETIES GARNACHA

It is a very concentrated and elegant wine, with aromas that remember cherry and black plums giving way to an exotic spicy finish.

PAIRING

Soft dressing salads, traditional stews, jelly meats, pasta, mushrooms, charcuterie, blue and white fish, soft and creamy cheeses, goat cheeses, white and red meats, roast lamb and pork.

STORAGE

Keep away from strong odors into a room with a constant temperature around 20°C and controlled humidity.

CONSUMPTION

To fully enjoy this wine, the pouring temperature should be around 15° C

750 ml. Contains sulfites.

This product is not recommended for certain risk groups such as children, pregnant women and people with sulfite sensitivity.



PRISMA

GARNACHA



D.O.
CALATAYUD
VINO TINTO



VARIEDAD DE UVA GARNACHA

Es un vino muy concentrado y elegante, con aromas que recuerdan a picotas y a ciruelas negras dando paso a un exótico final especiado.

MARIDAJE

Ensaladas de suave aliño, cocidos y guisos de cuchara, carnes gelatinosas, pastas, setas, charcutería, pescados azules y blancos, quesos de pasta blanda y cremosa, quesos de cabra, carnes blancas y rojas, asados de cordero y cerdo.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20° C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 15° C

750 ml. Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.



PRISMA

RIOJA TEMPRANILLO



D.O. RIOJA
VINO TINTO



GRAPE VARIETY TEMPRANILLO

Balanced wine, very fruity, ripe tannins with a spicy palate and a long finish that leaves memories of fine cocoa.

PAIRING

It is perfect to combine with rice, pasta, vegetables, ham, cured meats, grilled or griddle meats and fresh or cured cheeses.

STORAGE

Keep away from strong odors into a room with a constant temperature around 20°C and controlled humidity.

CONSUMPTION

To fully enjoy this wine, the pouring temperature should be around 15° C

750 ml. Contains sulfites.

This product is not recommended for certain risk groups such as children, pregnant women and people with sulfite sensitivity.



PRISMA

RIOJA TEMPRANILLO



D.O. RIOJA
VINO TINTO



VARIEDAD DE UVA TEMPRANILLO

Vino equilibrado, muy afrutado, con un paso de boca especiado, taninos maduros, con un largo final de boca que deja recuerdos de cacao fino.

MARIDAJE

Es perfecto para acompañar con arroces, pasta, verduras, jamón, embutidos, carnes asadas o a la parrilla y quesos frescos y curados.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20° C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 15° C

750 ml. Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.



PRISMA

MONASTRELL

ORGANIC



D.O. JUMILLA
RED WINE



GRAPE

VARIETY

GARNACHA

MONASTRELL

Cherry red color wine with medium high intensity. In the nose, attractive floral aromas stand out with touches of ripe fruits. It is balanced, fresh on the palate, bright and tasty with pleasant acidity and noble, ripe fruit tannins.

PAIRING

It is ideal for rice, pasta, white and blue fish, goat cheeses, cured meat, low in paprika, vegetables and legumes, mushrooms, veal, white and red meats with creamy sauces, as well as grilled or griddle meats.

STORAGE

Keep away from strong odors in a room with a constant temperature around 20°C and controlled humidity.

CONSUMPTION

To fully enjoy this wine, the pouring temperature should be around 15°C

750 ml. Contains sulfites.

This product is not recommended for certain risk groups such as children, pregnant women and people with sulfite sensitivity.



PRISMA

MONASTRELL

ORGÁNICO



D.O. JUMILLA
VINO TINTO



VARIEDAD DE UVA MONASTRELL

Vino de color rojo picota de capa media alta. En la nariz destacan atractivos aromas florales con toques de frutas maduras. Equilibrado es fresco en boca, vivo y sabroso con una adecuada acidez y nobles taninos de fruta madura.

MARIDAJE

Es ideal para arroces, pastas, pescados blancos y azules, quesos de cabra, embutido sin mucho pimentón, platos de verdura y legumbres, setas, ternera, carnes blancas y rojas con salsas cremosas, así como carnes a la parrilla o la plancha.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20° C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 15° C

750 ml. Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.



Paco Mulero

ALBARIÑO



D.O. RÍAS
BAIXAS
WHITE WINE



GRAPE VARIETY ALBARIÑO

Very aromatic wine on the nose, typical of the variety, with reminiscences of aromatic herbs and fresh white fruits, on the palate is unctuous and fresh, with good acidity, balanced and complex.

PAIRING

Ideal to combine with fish, seafood, soft cheeses, salads, potatoes, white meats.

STORAGE

Keep away from strong odors into a room with a constant temperature around 20°C and controlled humidity.

CONSUMPTION

To fully enjoy this wine, the pouring temperature should be around 6-8°

750 ml. Contains sulfites.

This product is not recommended for certain risk groups such as children, pregnant women and people with sulfite sensitivity.



Paco Mulero

ALBARIÑO



D.O. RÍAS

BAIXAS

VINO BLANCO



VARIEDAD DE UVA ALBARIÑO

Vino que en nariz es muy aromático, propio de la variedad, con recuerdos de hierbas aromáticas y frutas blancas frescas, en boca es untuoso y fresco, de buena acidez, equilibrado complejo.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados, marisco, quesos suaves, ensaladas, patatas, carnes blancas.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20° C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 15° C

750 ml. Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.

Paco Mulero

MONASTRELL

D.O.



JUMILLA
RED WINE



GRAPE VARIETY MONASTRELL

Intense cherry red color wine, aromas of ripe fruit and a long and spicy finish in the mouth with evocations of the French wood where the wine has remained for 8 to 14 months until it reaches its perfect balance.

PAIRING

Ideal to pair with rice, stews, legumes, mushrooms, meat stews, sausages, pig's snout and pig's hands, roasted meat, short and medium cured cheeses, white and red meats in sauce, on the grill or griddle.

STORAGE

Keep away from strong odors into a room with a constant temperature around 20°C and controlled humidity.

CONSUMPTION

To fully enjoy this wine, the pouring temperature should be around 15° C

750 ml. Contains sulfites.

This product is not recommended for certain risk groups such as children, pregnant women and people with sulfite sensitivity.



Paco Mulero

MONASTRELL

D.O.



JUMILLA

VINO TINTO



VARIEDAD DE UVA MONASTRELL

Vino de intenso color rojo picota, aromas de fruta madura y un largo y especiado final de boca con evocaciones de la madera francesa que lo ha contenido, durante 8 a 14 meses hasta alcanzar su perfecto equilibrio.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, guisos, legumbres, setas, estofados de carne, embutidos, morros y manos de cerdo, asados variados, quesos de corta y media curación, carnes blancas y rojas en salsa, parrilla o plancha.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20° C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 15° C

750 ml. Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.





Paco Mulero

VEINTE MESES



D.O.

JUMILLA

RED WINE



GRAPE MONASTRELL, CABERNET SAUVIGNON AND SYRAH

Cherry red color very covered with garnet edge. Intense nose of ripe red fruits and candied fruit, with notes of roasted coffee, cocoa and licorice that bring finesse and elegance. It has a great structure, with very concentrated and sweet tannins, a multitude of pleasant sensations and a long, elegant and sweet finish in the mouth. Power, fleshness, flavor and opulence are combined in the palate of this wine that grows little by little in the bottle.

PAIRING

Due its organoleptic characteristics it is a wine that can be combined with a great diversity of dishes, rice, all kinds of meats, roasts, cuts from big and small game hunting, stews, etc. Ideal for after-dinner and certain desserts.

STORAGE

Keep away from strong odors into a room with a constant temperature around 20°C and controlled humidity.

CONSUMPTION

To fully enjoy this wine, the pouring temperature should be around 15° C

750 ml. Contains sulfites.

This product is not recommended for certain risk groups such as children, pregnant women and people with sulfite sensitivity.

Paco Mulero

VEINTE MESES

D.O.



JUMILLA

VINO TINTO



VARIEDADES DE UVAS MONASTRELL, CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH

Rojo cereza muy cubierto con borde granate. Intensa nariz de frutos rojos maduros y fruta confitada, con notas de café tostado, cacao y regaliz que le aportan finura y elegancia. Presenta una gran estructura, con taninos muy concentrados y dulces, multitud de agradables sensaciones y un largo, elegante y dulce final de boca. Potencia, carnosidad, sabor y opulencia se combinan en el paladar de este vino que poco a poco va creciendo en la botella.

MARIDAJE

Por sus características organolépticas es un vino que puede acompañar a una gran diversidad de platos, arroces, todo tipo de carnes, asados, carnes de caza mayor y menor, aves, estofados, etc. Ideal para la sobremesa y determinados tipos de postre.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20° C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 15° C

750 ml. Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.



Paco Mulero

TEMPRANILLO

VINOS DE LA



TIERRA DE
CASTILLA-LEÓN
RED WINE



GRAPE VARIETY TEMPRANILLO

Planted in soils and vineyards near the Duero River in the province of Zamora, the best Tempranillo vines, characteristic of these kind of lands, are selected. These vineyards are the result of millennial erosion to make very complex wine with a never-ending finish, and aromes of ripe fruit leading to a finish reminiscent of dark chocolate notes.

The fermentation was carried out in stainless steel tanks then moved to oak barrels for 10 months

PAIRING

Ideal to pair with rice, stews, legumes, mushrooms, meat stews, sausages, pig's snout and pig's hands, roasted meat, short and medium cured cheeses, white and red meats in sauce, on the grill or griddle

STORAGE

Keep away from strong odors into a room with a constant temperature around 20°C and controlled humidity.

CONSUMPTION

To fully enjoy this wine, the pouring temperature should be around 14-16° C

750 ml. Contains sulfites.

This product is not recommended for certain risk groups such as children, pregnant women and people with sulfite sensitivity.



Paco Mulero

TEMPRANILLO

VINOS DE LA



TIERRA DE
CASTILLA-LEÓN
VINO TINTO



VARIEDAD DE UVA TEMPRANILLO

En las tierras y viñedos de las inmediaciones del río Duero en la provincia de Zamora, seleccionamos los mejores viñedos de uvas Tempranillo, características de estas tierras fruto de erosión milenaria, para elaborar vinos complejos y profundos de largo final con aromas de fruta madura con un final que recuerda notas de chocolate puro.

Fermentación en depósitos pequeños de acero inoxidable y crianza de 10 meses en barricas de roble.

MARIDAJE

Es perfecto para acompañar con arroces, pasta, verduras, jamón, embutidos, carnes asadas o a la parrilla y quesos frescos y curados.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20° C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 15° C

750 ml. Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.





Paco Mulero

GARNACHA TINTORERA



D.O. ALMANSA
RED WINE



GRAPE

VARIETY

GARNACHA

TINTORERA

In the high-altitude vineyards of Almansa at about 600 and 1000 meters above the sea level, our Garnacha Tintorera grapes, typical of the area where this wine is made, are harvested. This wine, which has a great personality, structure and high intensity with a colour characteristic of these kind of grapes, is cuddled in oak barrels for with a good balance between its impressive fruity character and the wood.

The fermentation was carried out in stainless steel tanks then moved to oak barrels for 15 months.

PAIRING

Ideal to pair with rice, stews, legumes, mushrooms, meat stews, sausages, pig's snout and pig's hands, roasted meat, short and medium cured cheeses, white and red meats in sauce, on the grill or griddle.

STORAGE

Keep away from strong odors into a room with a constant temperature around 20°C and controlled humidity.

CONSUMPTION

To fully enjoy this wine, the pouring temperature should be around 14-16° C

750 ml. Contains sulfites.

This product is not recommended for certain risk groups such as children, pregnant women and people with sulfite sensitivity.



Paco Mulero

GARNACHA TINTORERA



D.O. ALMANSA
RED WINE



VARIEDAD DE UVA GARNACHA TINTORERA

En los viñedos altos de Almansa, entre 600 y 1000 metros sobre el nivel del mar, vendimiamos nuestra uva Garnacha Tintorera propia de la zona con la que elaboramos nuestro vino, de gran personalidad, estructura y alta intensidad de color característica de las uvas al que mimamos en barricas de roble durante quince meses para conseguir el equilibrio de un vino que nos ofrece largo y suave final con su impactante carácter frutal y equilibrio de madera.

Fermentación en depósitos pequeños de acero inoxidable y crianza de 15 meses en barricas de roble.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, quesos curados y azules, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, asados de cordero, cerdo, buey.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20° C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 15° C

750 ml. Contiene Sulfitos.

Paco Mulero

GARNACHA



D.O. CALATAYUD



GRAPE VARIETY GARNACHA

Low yield vineyards of Grenache planted on slate hillsides of high-altitude give birth to a distinctive Calatayud wine, very deep red in colour and quite complex. This wine is made of meticulously hand-harvested grapes of Grenache which are then carried to the winery. Once in the winery we take care of the entire production process, resulting in a wine that reflects the typicality of the area and the nuances of this grape variety. The fermentation was carried out in stainless steel tanks then moved to oak barrels for 10 months.

PAIRING

Ideal to pair with rice, stews, legumes, mushrooms, meat stews, sausages, pig's snout and pig's hands, roasted meat, short and medium cured cheeses, white and red meats in sauce, on the grill or griddle

STORAGE

Keep away from strong odors into a room with a constant temperature around 20°C and controlled humidity.

CONSUMPTION

To fully enjoy this wine, the pouring temperature should be around 14-16° C

750 ml. Contains sulfites.

This product is not recommended for certain risk groups such as children, pregnant women and people with sulfite sensitivity.



Paco Mulero

GARNACHA



D.O. CALATAYUD



VARIEDAD DE UVA GARNACHA

De los viñedos de Garnacha plantados en suelos pedregosos de muy elevada altitud, característicos de la zona de Calatayud, se obtiene un vino de la variedad Garnacha, complejo y de color intenso, elaborado con uvas recolectadas muy cuidadosamente a mano y transportadas hasta bodega. Una vez allí y cuidando todo el proceso de elaboración da como resultado un vino que refleja la tipicidad de la zona y las características propias de la variedad Garnacha.

Fermentación en depósitos pequeños de acero inoxidable y crianza de 10 meses en barricas de roble.

MARIDAJE

Ensaladas de suave aliño, cocidos y guisos de cuchara, carnes gelatinosas, pastas, setas, charcutería, pescados azules y blancos, quesos de pasta blanda y cremosa, quesos de cabra, carnes blancas y rojas, asados de cordero y cerdo.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20° C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar en torno a los 15° C

750 ml. Contiene Sulfitos.





ALDEÓN *de* LAR

MONASTRELL

D.O.

ORGANIC



JUMILLA

RED WINE

WITHOUT ADDED SULFITES
LOW IN HISTAMINES (< 1 ppm)



GRAPE VARIETY MONASTRELL

In the Jumilla Denomination of Origin (D.O.C.), we cultivate the Monastrell grape in its characteristic limestone soils, which are very poor in nutrients. We employ organic farming techniques, aiming for minimal human intervention. Thanks to the extreme continental climate, Monastrell reaches its full expression in plots located between 650 and 750 meters above sea level. We conduct a manual harvest, selecting healthy and impurity-free clusters at the right ripeness. Vinification takes place under hygienic and clean conditions, without adding sulfites as preservatives. We carefully manage the malolactic fermentation to prevent the occurrence of histamines, a natural substance that may be responsible for various expressions of intolerance in some individuals.

TASTING NOTES

The wine exhibits a cherry red color with violet hues characteristic of its youth. Floral and ripe fruit aromas dominate. On the palate, it is a young and round wine, well-balanced with tannins from ripe fruit.

PAIRING

Recommended to pair with red and white meats, stews, legumes, rice dishes, paella, fish stews, oily fish, and salads.

STORAGE

It is advisable to store at a temperature not exceeding 18°C with controlled humidity.

CONSUMPTION

The recommended serving temperature for this wine is between 14 and 17°C.



ALDEÓN *de* LAR

MONASTRELL

D.O.

ECOLÓGICO

JUMILLA

VINO TINTO



SIN SULFITOS AÑADIDOS

BAJO EN HISTAMINAS (< 1 ppm)

VARIEDAD UVA MONASTRELL

En la D.O.C. de Jumilla cultivamos la uva Monastrell sobre sus suelos característicos, calizos y muy pobres en nutrientes, realizamos técnicas de cultivo ecológico procurando la mínima intervención humana. Gracias al clima continental extremo la Monastrell alcanza su máxima expresión en parcelas situadas entre 650 y 750 metros de altura. Realizamos una vendimia manual de las uvas en su punto justo de maduración seleccionamos lo racimos sanos y sin impurezas.

La vinificación se realiza en condiciones higiénicas y de limpieza sin añadir sulfitos como conservantes y actuamos y controlamos la fermentación maloláctica evitando la aparición de histaminas, sustancia natural presente que puede ser responsable de diversas expresiones de intolerancia en algunas personas.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo picota con irisaciones violáceas propias de su juventud. Aromas florales y de fruta madura. En boca es un vino joven, redondo muy equilibrado con taninos de fruta madura.

MARIDAJE

Recomendado para maridar con carnes rojas y blancas, guisos, legumbres, arroces, paella, guisos de pescado, pescado azul y ensaladas.

CONSERVACIÓN

Se recomienda una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada.

CONSUMO

La temperatura de consumo recomendada de este vino debe estar entre 14 y 17 °C.

ALDEÓN *de* LAR

GARNACHA TINTORERA

ORGANIC  D.O.
ALMANSA



GRAPE VARIETY MONASTRELL

Young red wine from organic vineyards. Certified variety: Garnacha Tintorera. We select our highest plots of Garnacha Tintorera in the Almansa Designation of Origin (DO), cultivating them with minimal intervention and respecting organic viticulture. We incorporate modern sustainability criteria in our cultivation practices and harvest at the perfect ripeness, always using manual harvesting to preserve the plant's integrity and obtain clean and intact clusters.

TASTING NOTES

Garnacha Tintorera is one of the most unique grape varieties, and Aldeón de Lar expresses the grape's personality with its intense cherry-red color and deep structure. On the nose, fruity and floral notes prevail. On the palate, it is characterized by sweet tannins, balance, velvety texture, and a long finish.

PAIRING

This wine pairs well with pasta, rice dishes, red and white meats, salads, meat and fish stews, legumes, and both short and long-aged cheeses.

STORAGE

Keep away from strong odors into a room with a constant temperature around 18°C and controlled humidity.

CONSUMPTION

To fully enjoy this wine, the pouring temperature should be around 15-18° C

750 ml. Contains sulfites.

This product is not recommended for certain risk groups such as children, pregnant women and people with sulfite sensitivity.



ALDEÓN *de* LAR

GARNACHA TINTORERA

ECOLÓGICO  D.O.
ALMANSA



VARIEDADES UVA GARNACHA TINTORERA

Tinto joven procedente de viñedos ecológicos Certificados de la variedad Garnacha tintorera. Seleccionamos nuestras parcelas mas altas de Garnacha Tintorera en la DO Almansa que cultivamos con muy poca intervención y respetando la viticultura ecológica. Aportamos modernos criterios de sostenibilidad en nuestros cultivos y vendimiamos en su punto justo de maduración siempre con vendimia manual respetando la integridad de la planta y obteniendo racimos limpios e íntegros.

NOTAS DE CATA

La Garnacha Tintorera es un de las variedades de uva más peculiares y Aldeón de Lar expresa la propia personalidad de la uva con su gran estructura de color rojo cereza de gran capa en nariz predominan las notas frutales y florales. En boca predominan sus taninos dulces es equilibrada, aterciopelada y posee un largo final.

MARIDAJE

Maridamos este vino principalmente con pastas arroces, carnes rojas y blancas, ensaladas, guisos de carne y pescado, legumbres y quesos de corta y larga curación.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 15 °C y 18 °C.

750 ml. Contiene Sulfitos.



ALDEÓN *de* LAR

TEMPRANILLO

ORGANIC



V.T. Castilla
y León



GRAPE VARIETY TEMPRANILLO

Maceration-fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature. Malolactic fermentation in the tank and subsequent aging in French oak barrels for 3 months. It remains in stainless steel tanks until bottling.

TASTING NOTES

The wine has an intense purple color, explosive on the nose with a blend of ripe red and black fruits, very spicy with cedar notes. An incredible wine that possesses fantastic fruit, excellent intensity on the palate, and mature tannins.

PAIRING

Ideal to accompany medium and long-aged cheeses, pasta, cured meats, grilled red meats, grilled chicken and turkey, stews, and casseroles.

STORAGE

It is recommended to store the wine in odor-free places, with a temperature not exceeding 18 °C and controlled humidity.

CONSUMPTION

To fully enjoy this wine, the temperature should be between 15 °C and 18 °C

750 ml. Contains sulfites.

This product is not recommended for certain risk groups such as children, pregnant women and people with sulfite sensitivity.



ALDEÓN *de* LAR

TEMPRANILLO

ECOLÓGICO



V.T. Castilla
y León



VARIEDAD DE UVA TEMPRANILLO

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Fermentación maloláctica en depósito y posterior permanencia en bodega de roble francés durante 3 meses permanece en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA

El vino de color púrpura intenso, explosivo en la nariz con una mezcla de frutas rojas y negras maduras, muy especiado con notas a cedro. Un vino increíble que posee una fruta fantástica, excelente intensidad en el paladar y taninos maduros.

MARIDAJE

Ideal para acompañar quesos de mediana y larga curación, pastas, embutidos, carnes rojas a la brasa, pollo y pavo a la plancha, estofados y guisados.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 15 °C y 18 °C.

750 ml. Contiene Sulfitos.



Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.[illegible][illegible]This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper appears to be a standard notebook page.

CONÓCENOS

DIRECCIÓN:

Paraje Hoya de Torres s/n
30520 Jumilla. Murcia Spain

CONTACTO

 info@pacomulero.com

 +34 968 10 59 97

WEB


 www.pacomulero.com



CONTACT


ADDRESS

Paraje Hoya de Torres s/n
30520 Jumilla. Murcia Spain

 info@pacomulero.com

 +34 968 10 59 97

WEB

 www.pacomulero.com

