

## PARRANDBOLERO 2021

*Murcia, la tierra bonita,  
La que el rey moro soñó,  
donde el banegal dio su fruto  
y echó Dios su bendición.*



### Tipo de vino:

Vino tinto 14,5 % Alc.



### Añada:

2021.



### Localización:

D.O.P Jumilla.



### Producción:

Botellas de 0,75 L.



### Tipos de uva:

Monastrell, Syrah,  
Garnacha.



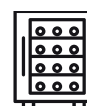
### Vendimia:

Vendimia en Septiembre  
2021.



### Caja:

Caja de 6 botellas.



### Conservación:

Entre 15 y 16 °C.



### Crianza:

12 meses en barricas de roble francés de 225 litros.



### Nota de cata:

**Aspecto:** Limpio color rubí brillante con tonos burdeos.

**Nariz:** Fresca y fragante, frutal y especiada, con aromas de regaliz, pimienta negra, monte mediterráneo.

**Boca:** Complejo en sabores con tanino amable y justa acidez, de final largo y elegante.

Este vino es perfecto para maridar con la buena gente Murciana y la Tapa Parrandolera, mientras se disfruta de la música de los Parrandoleros. Viva Murcia!



### Certificados:

Certificado ecológico.

Certificado Vegano.

