Vinófilos

Tierra Fundida Tinto 2025 - 75cl



Precio:

20,84 €

Características:

Añada: 2025
Países: España
Zona de producción: D.O. Tacoronte-Acentejo
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Listán Negro, Negramoll, Castellana Negra.
Guía Peñín: 91
Ingredientes e Información Nutricional: https://bit.ly/3I2wWXD

Descripción completa:

Encubado y fermentación en hormigón, maloláctica y 8 meses de crianza en barrica de roble. Posteriormente madura de nuevo en hormigón. Embotellado sin filtrar ni estabilizar.

Resumen:

Encubado en depósito de hormigón de uva sin despalillar. Fermentación alcohólica de uva entera sin adición de levaduras. Crianza y fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 500 y 700 l y en tina de roble francés de 1000 l durante 5 meses. Ensamblado y maduración en tanques de hormigón. Vino sin estabilizar tartáricamente.

*Precios sin IGIC

Vinotecas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10