Vinófilos

Matas Altas 2025 - 75cl



Precio:

19,53 €

Características:

Añada: 2025
Países: España
Zona de producción: D.O. Jumilla
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Monastrell
Temp. máxima (ºC): 16
Graduación: 14
Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos
Guía Parker: 94

Descripción completa:

Viñas viejas a pie franco de 50-80 años en Fuente-Álamo. Suelo calcáreo, clima mediterráneo. Vendimia manual, fermentación en tinas de madera y barricas abiertas. Crianza 11 meses en fudre y barricas usadas. Embotellado sin filtrar ni clarificar.

Resumen:

El tinto Matas Altas de la familia Cerdán en Fuente-Álamo destaca por su excelente trabajo con la uva Monastrell. Proveniente de viñedos viejos en suelos calcáreos, este vino ofrece una combinación armoniosa de madurez, concentración, frescura y fluidez.

*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