Vinófilos

Jable de Tao 2023 - 75cl



Precio:

40,89 €

Características:

Añada: 2023
Países: España
Zona de producción: D.O. Lanzarote
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Malvasía Volcánica
Uva (2): Listán Blanco
Uva (3): Diego
Uva (4): Listán negro
Graduación: 12.5

Descripción completa:

El vino Jable de Tao encapsula los diversos paisajes, suelos y personas detrás de cada botella en la Isla de Lanzarote. La vendimia, realizada entre el 6 de julio y el 3 de agosto, se prensó como blanco y fermentó en fudres, hormigón y barricas de 500 litros.

Resumen:

Parcelas de norte a sur, suelos de jable, volcánicos, sedimentarios, en geria, enarenados,…. Diferentes parcelas bajo un mismo nombre para conseguir un perfil que muestre la isla en todos sus aspectos. Fermentación y crianza: Barricas de 500 litros, hormigón y fudres.

*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