



Poley Palo Cortado en rama 25 años - 75cl



Precio:

37,34 €

Resumen:

Un vino con un carácter especial y único. El Palo Cortado nace de unas botas de fino especiales que, por varios motivos, toman un camino diferente al resto. Pierde temprano el velo de flor e inicia la crianza oxidativa. Permanece en esta peculiar crianza durante unos 25 años.

Características:

Países: España

Zona de producción: D.O. Montilla-Moriles

Formato: 75 cl / 0,75 L Uva: Pedro Ximénez Temp. mínima (°C): 10 Temp. máxima (°C): 12

Graduación: 20

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

De tono ambarino con reflejos verdosos. Aromas intensos a hojas de tabajo, madera y especias como la pimienta y el clavo. Piel de cítricos y bollería fina. Frutos secos como nuez o avellana. En boca es seco, con buena acidez y sensación salina.

*Precios sin IGIC

Santa Cruz Tenerife

(+34) 663 38 72 08

C/ Adán Martín Menis, 5