

Asoleo Syrah - 375cl

**Precio:**

31,21 €

Resumen:

Vino dulce tinto y natural elaborado al 100% con la variedad Syrah del Pago Cerro Encinas, a 350m de altitud en Montilla.

Características:

Añada: 2018

Países: España

Zona de producción: Sin D.O. (Córdoba)

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Syrah

Temp. mínima (°C): 5

Temp. máxima (°C): 8

Crianza: 2 años de crianza

Graduación: 14

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Descripción completa:

La uva se recolecta a finales de agosto y es tendida en el suelo (técnica del "asoleo") durante varios días para conseguir una mayor concentración de azúcares. Fermentación de aproximadamente 2 meses. Crianza posterior de aproximadamente 2 años. Buena acidez y frescor.

*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