

La Mira - 75cl

**Precio:**

28,88 €

Resumen:

La altitud, entre 950 y 1000 metros sobre el nivel del mar, marca el carácter de este tinto. También los suelos de pizarra. Fermenta en hormigón y posteriormente hace crianza durante 12 meses entre barricas de 225 litros y fudres de 20 hl

Características:

Añada: 2018
Países: España
Zona de producción: D.O. Cebreros
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Garnacha
Temp. mínima (°C): 14
Crianza: 12 meses de barrica
Graduación: 14
Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Aromas de fruta roja fresca, notas florales y especiadas. En boca es largo, fresco y elegante, con tanino amable que añade persistencia.

*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