

El Creuer - Mas Gomà - 75cl

**Precio:**

18,08 €

Resumen:

Clásico coupage de uvas de los espumosos de la zona, en este caso de cultivo ecológico y con una larga crianza de 40 meses. Fresco y complejo. Con aromas tostados y de frutos secos.

Características:

Países: España

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

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Xarel·lo

Uva (2): Macabeo

Temp. mínima (°C): 5

Temp. máxima (°C): 8

Crianza: 40 meses de crianza

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Burbujas finas y persistentes forman un magnífico rosario y una corona estable. Nariz elegante dominada por notas balsámicas, cítricas como el pomelo y de fruta de hueso como la nectarina, la manzana o la pera. También encontramos toques salinos de roca mojada y notas de su crianza como miel o pera confitada. Con una textura cremosa también encontramos notas de miel, pera y manzana confitada. Post gusto largo, refrescante y salino que nos hace salivar.

*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