

Sake Tamanohikari - Lata 180ml



Precio:

9,30 €

Resumen:

Afrutado y de cuerpo medio, es seco pero amable. Ideal para probar a diversas temperaturas. Entre 5 y 10 grados.

Características:

Zona de producción: Japon - Kyoto

Temp. mínima (°C): 5

Graduación: 15.5

Descripción completa:

Sake tipo Junmai Ginjo con arroz tipo Yamadanishiki. Pulido al 60%

*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