

## Abadía de Gomariz 2018 - 75cl

**Precio:**

17,62 €

**Resumen:**

Doce meses de crianza en barricas de roble para este gran Ribeiro y una permanencia mínima en botella de seis meses para terminar de pulirlo.

**Características:**

Añada: 2018

Países: España

Zona de producción: D.O. Ribeiro

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Loureiro

Uva (2): Ferrol

Uva (3): Sousón

Uva (4): Brancellao

Alérgenos: Contiene sulfitos

**Descripción completa:**

Vista: Rojo picota oscuro con ribetes granate. Nariz: Especiado, con notas ahumadas. Es mineral, balsámico, expresivo y frutal. Boca: Sin duda es un vino estructurado por su crianza, con unos taninos maduros. Buen equilibrio entre fruta y madera, que aporta también en boca esos toques especiados y ligeramente ahumados. Un gran tinto gallego.

\*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