

Manzanilla Velo de Flor - 75cl

**Precio:**

37,94 €

Resumen:

Criada en una bota de 600 litros de Roble americano. Se encuentra en plena madurez de su crianza biológica, con una media de edad de unos 10 años. El vino pasa directamente de la bota a la botella, un proceso que culmina una elaboración totalmente tradicional y artesanal. De perfil salino, toques balsámicos, de levadura y ligeros cítricos.

Características:

Países: España

Zona de producción: D.O. Manzanilla de Sanlúcar

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Palomino Fino

Temp. mínima (°C): 10

Graduación: 15

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Seco pero untuoso y glicérico. Notas minerales y potencia salina. Recuerdos de frutos secos amargos, mineralidad.

*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