Vinófilos



A Pita Miuda 2017 - 75cl



Precio:

42,76 €

Resumen:

Nueva añada de este blanco biodinámico de Pilar Higuero en Lagar de Sabariz. Fermentado con levaduras propias durante 2 meses y criado sobre lías en acero durante 11 meses más.

Características:

Añada: 2017 Países: España

Zona de producción: Sin D.O.

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Treixadura

Temp. mínima (°C): 9 Temp. máxima (°C): 11

Graduación: 12.5

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Descripción completa:

Vista: Amarillo dorado, limpio y brillante. Nariz: Discreto y no muy aromático. Boca: Ligero, fresco y graso a la vez, con mucha salinidad propia del terruño del que proviene.