

Cañonazo 2021- Brut Rose Ancestral - 75cl



Precio:

20,51 €

Resumen:

Espumoso rosado elaborado por el método Ancestral con Pinot Noir y algo de Garnacha Tintorera (5%). Frescor, fruta y una boca interesante gracias a su crianza de 12 meses en botella con sus lías.

Características:

Añada: 2021

Países: España

Zona de producción: Sin D.O. (Castilla y León)

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Pinot Noir

Uva (2): Garnacha Tintorera

Temp. mínima (°C): 8

Crianza: 12 meses en botella

Graduación: 12

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Descripción completa:

Alfredo Maestro nos trae otra elaboración con uvas procedentes de distintas localizaciones. La Pinot Noir es de Cabanes (Castellón) viñedo a 350m de altitud y a solo 5 km del mar. La Garnacha Tintorera es de Peñafiel. Embotellado en agosto de 2021. Degüelle 20 de mayo 2022. No se le añade ningún tipo de licor de expedición ni azúcar en el momento del degüelle.

*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