

Challao 2019 - 75cl

**Precio:**

145,37 €

Resumen:

Tinto de Rioja Alavesa con 21 meses de crianza en barricas de roble francés de 2º uso. Tempranillo, Garnacha, Viura y otras variedades procedentes de dos viñedos de entre 20 y 70 años, situados en Labastida.

Características:

Añada: 2019

Países: España

Zona de producción: D.O.Ca. Rioja

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Tempranillo

Uva (2): Viura

Uva (2): Garnacha

Temp. mínima (°C): 14

Crianza: 21 meses en barricas de roble francés

Graduación: 12.5

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Proyecto del argentino Manuel Michelini y el español Carlos Fernández en Rioja Alavesa. Challao fue fermentado en cubas de hormigón y envejecido durante 21 meses en barricas de 225 litros, de 2º uso. Sale al mercado con mínimo 6 meses más en botella. Cultivo orgánico. Embotellado sin filtrar ni clarificar.

*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