Vinófilos

La Bota 70 de Manzanilla Pasada «Magnum» - 150cl

Precio:

102,90 €

Características:

Añada: 2016
Países: España
Zona de producción: D.O. Manzanilla de Sanlúcar
Uva: Palomino
Temp. mínima (ºC): 9
Temp. máxima (ºC): 10
Graduación: 16
Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Tras dos años adicionales de maduración, se embotellaron como La Bota de Manzanilla Pasada 70 “Mágnum”. Con una vejez media de 13 años, esta manzanilla es compleja, potente y con frescor equilibrado. Acompaña bien guisos, arroces, verduras y quesos de media curación. Se recomienda servir a 11º C en copa amplia.

Resumen:

Las botas de manzanilla de la Sala de Banderas, incluyendo dos toneles de 90 arrobas, contienen la mejor selección de la primera criadera (1/41) de manzanilla pasada de Misericordia.

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