Vinófilos

Mas Amiel 20 Ans d’Âge - 75cl



Precio:

60,84 €

Características:

Países: Francia
Zona de producción: Francia - Languedoc-Rousillon
Uva: Garnacha
Uva (2): Macabeo
Uva (3): Cariñena
Graduación: 16,5
Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Descripción completa:

El vino se elabora con uvas despalilladas fermentadas en tanques de acero y hormigón con levaduras silvestres. La fermentación se detiene con alcohol vínico y el vino se macera 30 días, se cría un año en damajuanas de cristal y se envejece 20 años en toneles de roble francés de 35,000 litros.

Resumen:

El vino es un tinto de postre sedoso, elaborado con uvas biológicas cultivadas en la finca de Mas Amiel, ubicada en Maury, a unos 30 km al noroeste de Perpignan. Las vides crecen en suelos de esquisto descompuesto y marga negra, con orientación sur. La vendimia se realiza de manera manual y la viticultura sigue prácticas biodinámicas certificadas.

*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