

Mas Amiel 20 Ans d'Âge - 75cl



Precio:

60,84 €

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.

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.

*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