Vinófilos

Monje Tintilla 2017 - 75cl



Precio:

28,83 €

Características:

Añada: 2017
Países: España
Zona de producción: D.O.P. Islas Canarias
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Tintilla
Uva (2): Listán Negro
Temp. mínima (ºC): 14
Temp. máxima (ºC): 16
Graduación: 13
Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Vista: Capa media-alta pero visible.Nariz: Refleja claramente su principal variedad (Tintilla) que evoluciona magnificamente al airearlo un poco. Boca: Amplia, pero nada pesada, con sabrosos taninos. Buen final que invita a tomar otra copa.

Resumen:

Es un tinto de fermentación en barrica, sometido a una crianza de ocho meses en roble francés Allier y Vosques. Se está llevando a cabo desde el año 2000 y está elaborado con un 90% de Tintilla Castellana y un 10% de Listán Negro.

*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