# Vinófilos



# Monje Tintilla 2017 - 75cl



#### Precio:

27,48 €

### 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.

#### 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 (°C): 14 Temp. máxima (°C): 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.

\*Precios sin IGIC

(+34) 928 35 33 20