

Disfrutando 0,0 2022 - 75cl



Precio:

8,74 €

Características:

Añada: 2022

Países: España

Zona de producción: Vino de España

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Verdejo

Temp. mínima (°C): 6

Temp. máxima (°C): 8

Graduación: 0% (sin alcohol)

Descripción completa:

Boca: Aromas cítricos con un toque de lima y flores blancas y una final de flores secas y de jazmín. Temperatura de servicio: Desde la bodega recomienda disfrutarlo a 6 °C. Maridaje: Ideal para acompañar pescados, mariscos, ensaladas, pastas, quesos y arroces.

Este vino es el resultado de una muy cuidadosa desalcoholización, en la instalación diseñada al efecto en la bodega jumillana. Tanto la vinificación, la desalcoholización y el posterior almacenamiento se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada hasta su embotellado.

Resumen: Precios sin IGIC

Vinotecas

Este vino desalcoholizado, creado por el enólogo Bartolomé Abellán, se elabora a partir de uvas Verdejo y tiene un objetivo claro: lograr un blanco de alta calidad que conserve el carácter original del vino del que proviene. Con

(+34) 828 07 16 56

(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria, Santa Cruz de Tenerife, La Orotava, Tenerife

(+34) 928 35 33 20

(+34) 674 17 13 10

notas cítricas y aromas a flores blancas como el jazmín, este vino es adecuado para veganos.

*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