

## Echeyde 2022 - 75cl



### Precio:

21,73 €

### Resumen:

Mezcla de variedades de la finca y envejecido en roble durante 9 meses. Natural, ecológico y biodinámico.

### Características:

Añada: 2022

Países: España

Zona de producción: Sin D.O. (Tenerife)

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Listán Negro

Uva (2): Garnacha Tintorera

Uva (3): Syrah

Uva (4): Tempranillo

Uva (5): Vijariego blanco

Uva (6): Negramoll

Temp. mínima (°C): 13

Temp. máxima (°C): 15

Crianza: 9 meses de barrica francesa

Graduación: 13

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Guía Peñín: 92

### Descripción completa:

\*Precios sin IGIC

~~Vendimia manual de las uvas menos maduras de la finca buscando acidez. Prensado y despallado, fermentación de 15 días con pieles y raspón (5%) prensado y fermentación espontánea en depósitos de acero inoxidable sin control de temperatura. Crianza en barrica de roble durante 9 meses. Sin aditivos enológicos sin filtración. Embotellado por gravedad en una descendiente a finales de la primavera. Puede contener precipitados~~

C/ Viera y Clavijo, 23  
(+34) 928 071656

C/ Adán Martín Menis, 5  
(+34) 663 387208

C/ Guanaboa, 82  
(+34) 928 353320

Camino La Habanera, 3  
(+34) 674171310

y turbideces propios de este tipo de elaboración natural. Solo 330 botellas.

\*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