

El Rey del Glam 2022 - 75cl

**Precio:**

17,34 €

Resumen:

Tinto de Maceración Carbónica elaborado por Alfredo Maestro con Garnacha de Navarredondilla (Ávila) y Peñafiel (Valladolid). Válido tanto para aperitivos como para acompañar platos de carne roja.

Características:

Añada: 2022

Países: España

Zona de producción: V.T. Castilla y León

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Garnacha

Temp. mínima (°C): 14

Temp. máxima (°C): 16

Graduación: 13

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Vista: Color rojo picota, brillante, de capa media. Nariz: Complejo y con la intensidad propia de la maceración carbónica. Mucha fruta y flores. Boca: Potente y vibrante, de equilibrada acidez. Conserva el frescor y es largo en boca.

*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