

El Pino Granate 2009 - 75cl

**Precio:**

19,35 €

Resumen:

Un vino tinto natural, vendimiado a mano, con la mínima intervención, sin añadir sulfitos u otros químicos.

Características:

Añada: 2009

Países: España

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

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Pinot Noir

Temp. mínima (°C): 16

Temp. máxima (°C): 18

Crianza: Más de 12 meses en barricas

Graduación: 14.5

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Descripción completa:

Pino granate es un vino muy tánico, por su crianza de más de 12 meses en barrica, es una añada vieja pero aun así el vino sigue muy vivo, e incluso podría guardarse para disfrutar dentro de unos años.

Es un vino sin filtrar ni clarificar, recomendamos decantar, contiene sedimentos naturales del propio vino.

*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