

El Sequé 2020 Magnum - 1,5L

**Precio:**

79,58 €

Resumen:

Maduro y carnoso, con las señas de identidad de los vinos elaborados con Monastrell de los viejos viñedos asentados en El Sequé a 600 metros de altitud.

Características:

Añada: 2020

Países: España

Zona de producción: D.O. Alicante

Formato: 150 cl / 1,5 L

Uva: Monastrell

Temp. mínima (°C): 14

Temp. máxima (°C): 16

Crianza: 12 meses en roble francés

Graduación: 14

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Potente y balsámico. Maduro, untuoso y carnoso. Un vino de clara expresión mediterránea, con cálidos y marcados matices de fruta roja y negra, sazónada con aromas y sabores balsámicos, plantas aromáticas y sotobosque. Toques tostados y especiados por su crianza en madera. Auténtico carácter y sabor mediterráneo.

*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