

Monje Tradicional 2018 - 75cl



Características:

Añada: 2018

Países: España

Zona de producción: D.O.P. Islas Canarias

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Listán Negro

Uva (2): Negramoll

Uva (3): Listán Blanco

Temp. mínima (ºC): 14

Temp. máxima (ºC): 16

Graduación: 14

Alérgenos: Contiene sulfitos

Resumen:

Listán Negro muy fino y con un toque de roble antiguo al más puro estilo de la región. La sabiduría y la experiencia unidas.

Descripción completa:

Vista: Color rubí con tonos violetas. Nariz: Aromas de trufa, zarzamora, minerales y otros indefinibles, característicos de su origen varietal. Boca: Intenso, se comporta con carácter y nervio, finalizando con cierto amargor que lo hace elegante y original.

*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
Camiño La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10