

Pincel Monastrel 2019 - 75cl



Precio:

15,19 €

Características:

Añada: 2019
 Países: España
 Zona de producción: D.O. Jumilla
 Formato: 75 cl / 0,75 L
 Uva: Monastrell
 Temp. mínima (°C): 14
 Temp. máxima (°C): 16
 Graduación: 15
 Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Nuestra viticultura es tradicional y sin riego, con viñedos plantados en vaso que producen rendimientos de 3-4 kg por planta. La vendimia se lleva a cabo manualmente en octubre, y en cuanto a la elaboración del vino, este experimenta la fermentación maloláctica en barrica y madura durante 16 meses en roble 100% francés.

Resumen:

Tinto de viñedos a 650-700 metros de altitud, donde la Monastrell prospera en suelos de piedra caliza. Con una fermentación en barrica y 16 meses de envejecimiento en roble francés, cada sorbo es una experiencia única.

*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