

Pincel Monastrel 2019 - 75cl

**Precio:**

15,19 €

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.

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.

*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