Tierra Fundida 4/4 2022 - 75cl



Precio:

30,75 €

Características:

Añada: 2022
Países: España
Zona de producción: D.O. Tacoronte-Acentejo
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Listán Prieto
Uva (2): Listán Blanco
Uva (3): Vijariego negro
Temp. mínima (ºC): 16
Temp. máxima (ºC): 18

Descripción completa:

El 65% del vino está elaborado con la variedad Listán Prieto, mientras que el resto es una mezcla de Listán Blanco, Vijariego Negro, Verdello, Gual y Albillo Criollo procedentes de diferentes viñedos, todos vinificados por separado. El Listán Prieto se fermenta en racimo entero en barricas de roble abiertas, el Verdello y el Negramoll se prensan directamente y se fermentan en barrica de roble, y el Gual y el Vijariego Negro se despalillan, se fermentan en piel, también en barrica de roble. Envejecido durante 8 meses en barricas de roble usadas. Sin clarificar, sin filtrar. De color muy claro.

Resumen:

El vino combina principalmente Listán Prieto con otras variedades en un proceso artesanal. Tras ocho meses de envejecimiento en barricas de roble, se presenta sin filtrar ni clarificar, ofreciendo un sabor auténtico y un color muy ligero.

*Precios sin IGIC

Vinófilos

*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