

Cuvée À L'Ancienne Beaujolais-Villages 2023 - 75cl



Precio:

18,08 €

Resumen:

En 1972, Marcel Joubert aseguró el futuro de Domaine Joubert. Desde entonces, protegemos nuestras viñas de entre 30 y 100 años con cuidado y manteniendo una viticultura ecológica al 100%. Esto permite que las viñas expresen auténticamente su sentido de lugar en suelos de granito rosa, destacando su mineralidad y vitalidad. Cosechamos a mano para garantizar la calidad en cada botella.

Características:

Añada: 2023

Países: Francia

Zona de producción: Francia - Borgoña - Beaujolais

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Gamay

Temp. mínima (°C): 16

Temp. máxima (°C): 18

Graduación: 12

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Vinotecas: Cosecha manual en cajas. Nuestra vinificación se basa en la maceración carbónica del racimo entero durante 45 días, sin prensado. Nos enfocamos en la elaboración de vinos naturales, sin añadir sulfitos, utilizando solo **Almacén y Oficinas:** Las Palmas de Gran Canaria, La Orotava, Tenerife

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	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
--	--	---	---

levaduras autóctonas, y sin clarificación ni filtrado. El resultado es un jugo de uva fermentado, manteniendo un equilibrio y estabilidad excepcionales.

*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