

Balancines Blanco Fermentado en Barrica 2022 - 75cl



Características:

Añada: 2022
Países: España
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Viura
Temp. mínima (ºC): 8
Temp. máxima (ºC): 10
Crianza: 3 meses en barrica de roble francés
Graduación: 13
Alérgenos: Contiene sulfitos

Resumen:

Vino blanco muy serio, en el que combinan la plenitud de una fruta de calidad con la suavidad y elegancia de la crianza sobre lías. 3 meses de crianza en roble francés.

Descripción completa:

Su fermentación en barrica lo convierten en un blanco elegante y complejo. De color dorado brillante, es intenso en nariz, con notas de albaricoque, melocotón, fruta tropical, especias dulces, notas de bollería, tostados suaves y almendras dulces. En boca es amplio, sabroso, con una fruta muy madura y buena acidez.

*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