

Las Retamas de El Regajal 2018 - Magnum 1,5 litros



Precio:

49,77 €

Resumen:

Producción limitada. Con las características esenciales de la bodega es, sin embargo, un vino más espontáneo y fácil de entender.

Características:

Añada: 2018

Países: España

Zona de producción: D.O. Vinos de Madrid

Formato: 150 cl / 1,5 L

Uva: Tempranillo

Uva (2): Cabernet Sauvignon

Uva (3): Merlot

Uva (4): Syrah

Temp. mínima (°C): 14

Temp. máxima (°C): 16

Graduación: 14

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Vista: Color cereza intenso con el borde granate. Nariz: Aromas abiertos con toques dulces y frescos de frutas rojas y especia. Boca: Largo y voluminoso, con notas de fina madera y toques cremosos. Mantiene la carga frutal a lo largo de todo el recorrido. Taninos maduros y redondeados. Envejecido durante 10 meses en barricas de roble francés.

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