Vinófilos



Jable de Tao 2022 - 75cl



Precio:

37,29 €

Resumen:

Parcelas de norte a sur, suelos de jable, volcánicos, sedimentarios, en geria, enarenados,.... Diferentes parcelas bajo un mismo nombre para conseguir un perfil que muestre la isla en todos sus aspectos. Fermentación y crianza: Barricas de 500 litros, hormigón y fudres.

Características:

Añada: 2022 Países: España

Zona de producción: D.O. Lanzarote

Formato: 75 cl / 0,75 L Uva: Malvasía Volcánica Uva (2): Listán Blanco

Uva (3): Diego

Uva (4): Listán negro Graduación: 12.5

Descripción completa:

El vino Jable de Tao encapsula los diversos paisajes, suelos y personas detrás de cada botella en la Isla de Lanzarote. La vendimia, realizada entre el 6 de julio y el 3 de agosto, se prensó como blanco y fermentó en fudres, hormigón y barricas de 500 litros.

*Precios sin IGIC

(+34) 928 35 33 20