Vinófilos



Ostatu Joven 2023 - 75cl



Precio:

7,62 €

Resumen:

Maceración carbónica estricta de uva entera en depósitos de acero de Tempranillo, Graciano, Mazuelo y algo de Viura.

Características:

Añada: 2023 Países: España

Zona de producción: Sin D.O.

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Tempranillo Uva (2): Graciano Uva (3): Mazuelo Uva (4): Viura

Temp. mínima (°C): 14 Temp. máxima (°C): 16 Alérgenos: Contiene sulfitos

Ingredientes e Información Nutricional: https://id.aecocescangr.es/01/08437002355005/22/2024

Descripción completa:

Vista: rojo picota intenso, de capa media. Limpio y brillante. Nariz: gran potencia aromática propia de la maceración. Mucha fruta y frescor, con notas vegetales.Boca: en boca es goloso, alegre, frutal, bien estructurado. Un tinto alegre y desenfadado para tomar por copas en cualquier momento.

*Precios sin IGIC

(+34) 928 35 33 20