

Ostatu Joven 2023 - 75cl



Precio:

9,30 €

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.aecocescanqr.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

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