

Jorge Ordoñez Selección Especial N°1 2023 - 37,5cl



Precio:

20,42 €

Resumen:

Proveniente de viñedos centenarios, esta Selección Especial N°1 es un vino naturalmente dulce de carácter excepcional. Su alto nivel de calidad se refleja en que su contenido alcohólico proviene únicamente de la fermentación de la uva, sin haber sido fortificado. Perfectamente adecuado para maridar con embutidos, este vino también se destaca como acompañamiento ideal tanto para aperitivos como para postres.

Características:

Añada: 2023

Países: España

Zona de producción: D.O. Málaga

Formato: 37,5 cl / 0,375 L

Uva: Moscatel de Alejandría

Temp. mínima (°C): 5

Temp. máxima (°C): 7

Graduación: 10.5

Descripción completa:

Este vino se presenta con un atractivo color amarillo dorado. En nariz, despliega un aroma potente y rico, con notas dominantes de miel, fruta escarchada y hierbas de tocador. En boca, ofrece una experiencia sabrosa, gruesa, fresca y de gran longitud, invitando a saborear cada sorbo con deleite.

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

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