

Cap de Pardals 2022 - 75cl



Precio:

15,75 €

Resumen:

Mas Candí y su Cap de Pardals Ancestral son un espumoso rosado que refleja la vuelta a los orígenes en el mundo del vino. Elaborado con el método ancestral en el corazón del Penedès por un equipo que busca recuperar variedades autóctonas y trabajar la tierra de forma sostenible. Este vino, fermentado en botella durante 12 meses, muestra la esencia del Penedès sin adscribirse a ninguna denominación de origen, siendo una expresión auténtica y contemporánea de la región.

Características:

Añada: 2022

Países: España

Zona de producción: D.O. Penedés

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Mandó

Temp. mínima (°C): 7

Temp. máxima (°C): 8

Graduación: 12

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Descripción completa:

El Mas Candí Cap de Pardals Ancestral 2021 es fresco y vibrante, con aromas de frutas rojas y un toque cítrico. ~~En boca, equilibra dulzura y acidez, con burbujas finas y un final seco y frutalmente placentero. Perfecto para disfrutar de un momento ligero y efervescente.~~

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