

Michelini i Mufatto En el camino 2022 - 75cl



Precio:

14,86 €

Resumen:

El vino inicial del proyecto en el Bierzo de los enólogos argentinos Michelini y Mufatto destaca por su base de Mencía de viñas viejas, expresando la esencia de cada terruño. Procede de distintos pueblos, tanto del fondo del valle de Ponferrada, con suelos arcillosos, como de las laderas, con pizarras gris y roja. Resumen de suelos y microclimas de toda la zona en una sola botella.

Características:

Añada: 2022
Países: España
Zona de producción: Sin D.O. (Bierzo)
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Mencía
Uva (2): Garnacha Tintorera
Uva (3): Ferrón
Uva (4): Bastardo
Temp. mínima (°C): 16
Temp. máxima (°C): 18
Graduación: 12.5
Alérgenos: Contiene sulfitos
Guía Parker: 93

*Precios sin IGIC

Descripción completa:

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