

Michelini i Mufatto A Merced 2021 - 75cl



Precio:

27,52 €

Resumen:

El Michelini i Mufatto A Merced es un vino tinto que te envuelve con su suavidad desde el primer sorbo. Su aroma es como un paseo por un jardín primaveral, con notas florales delicadas y la frescura de las hierbas silvestres. En boca, su complejidad te invita a explorar cada matiz, con taninos suaves que acarician el paladar y una acidez que despierta los sentidos. Es fresco, refinado y deja una sensación de satisfacción que perdura en un largo y placentero final.

Características:

Añada: 2021

Países: España

Zona de producción: Sin D.O. (Bierzo)

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Mencía

Temp. mínima (°C): 16

Temp. máxima (°C): 18

Graduación: 12.5

Alérgenos: Contiene sulfitos

Guía Parker: 95

Descripción completa:

*Precios sin IGIC
~~Michelini i Mufatto A Merced es un vino tinto de la D.O. Bierzo, elaborado con la variedad mencía. Proviene de~~
~~viñedos centenarios cultivados por el matrimonio Michelini i Mufatto y Javier González, en una búsqueda por~~
~~expresar la autenticidad de Suga y las variedades locales. Las uvas se cosechan a mano de una sola uva en~~
~~Molinaseca y se fermentan de forma espontánea en tinajas de barro, seguido de un envejecimiento en barricas~~

C/ Viera y Clavijo, 23 (+34) 928 07 16 36
C/ Adán Martín Menis, 5 (+34) 663 38 72 08
C/ Guanaboa, 8a (+34) 929 35 33 20
Camino La Habanera, 3 (+34) 674 17 13 10

de roble francés. Con mínima intervención y máxima calidad, este vino ha sido reconocido por su excelencia, incluso por críticos tan destacados como Parker.

*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