

Mas Amiel 40 Ans d'Âge - 75cl

**Precio:**

130,09 €

Resumen:

El vino es un tinto de postre sedoso, elaborado con uvas biológicas cultivadas en la finca de Mas Amiel, ubicada en Maury, a unos 30 km al noroeste de Perpignan. Las vides crecen en suelos de esquisto descompuesto y marga negra, con orientación sur. La vendimia se realiza de manera manual y la viticultura sigue prácticas biodinámicas certificadas.

Características:

Países: Francia

Zona de producción: Francia - Languedoc-Rousillon

Uva: Garnacha

Uva (2): Macabeo

Uva (3): Cariñena

Graduación: 16,5

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Guía Parker: 93

Descripción completa:

Elaborado en tanques de acero inoxidable y depósitos de hormigón con uvas despalilladas y levaduras silvestres. La fermentación se detiene con alcohol vínico (mutage) y se macera durante 30 días. Criado un año en damajuanas de cristal y envejecido 40 años en toneles de roble francés de 35,000 litros.

*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