Vinófilos

Mas Amiel Millésime 69 - 75cl



Precio:

213,46 €

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 en grandes toneles de roble francés de 35,000 litros desde 1969.

Resumen:

Extraordinario tinto de postre elaborado con uvas biológicas de 1969, cultivadas en la finca de Mas Amiel en Maury, a 30 km al noroeste de Perpignan. Crece en suelos de esquisto descompuesto y marga negra, con orientación sur. Vendimia manual y viticultura biodinámica certificada.

*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