

Ahari 2022 - 75cl

**Precio:**

43,32 €

Resumen:

Fermentado en fueves y posterior crianza en barricas usadas de 500 y 225 de roble francés, donde realiza fermentación maloláctica. Luego, crianza de 12 meses en las mismas barricas. Intenso y vivo.

Características:

Añada: 2022

Países: España

Zona de producción: D.O.Ca. Rioja

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Tempranillo

Uva (2): Graciano

Temp. mínima (°C): 14

Temp. máxima (°C): 16

Crianza: 12 meses en roble francés -
Maloláctica en barrica

Graduación: 14

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Fruta negra y roja, notas florales, especias dulces y una madera bien integrada. Acidez agradablemente fresca y tanino pulido. La etiqueta muestra, en un guiño al estilo de Picasso en el Guernica, al elfo "Ahari" de la mitología vasca, que salía por las noches a asustar por diversión.

*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