Vinófilos

Disfrutando Tinto 0,0 - 75cl



Precio:

8,97 €

Características:

Añada: 2023
Zona de producción: D.O. Jumilla
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Monastrell
Uva (2): Syrah
Temp. mínima (ºC): 15
Temp. máxima (ºC): 18
Graduación: 0% (sin alcohol)
Alérgenos: Contiene sulfitos
Guía Peñín: 89

Descripción completa:

Vino de color rojo cereza picota de buena intensidad, en la nariz destacan aromas muy atractivos de frutas rojas, hierbas aromáticas y especias, con toques de fruta madura. Muy elegante y con una importante carga frutal, se muestra equilibrado y vibrante.

Resumen:

Se elabora a partir de vino de las variedades Monastrell y Syrah con el objetivo de obtener un tinto de calidad que preserve el carácter original de las uvas. El proceso incluye la vinificación, desalcoholización y almacenamiento en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada hasta su embotellado.

*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