

Disfrutando Tinto 0,0 2023 - 75cl



Precio:

8,60 €

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.

Características:

Añada: 2023

Zona de producción: D.O. Jumilla

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Monastrell

Uva (2): Syrah

Temp. mínima (°C): 15

Temp. máxima (°C): 18

Graduación: 0% (sin alcohol)

Alérgenos: Contiene sulfitos

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.

*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