Vinófilos



Disfrutando Tinto 0,0 2023 - 75cl



Precio:

8,97€

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

(+34) 928 35 33 20