

Ojo de Gallo 2018 - 75cl

**Precio:**

14,16 €

Resumen:

Palomino Fino del famoso pago Macharnudo Alto en Jerez, con cepas de más de 25 años. Fermentado durante 6 meses con sus lías finas.

Características:

Añada: 2018

Países: España

Zona de producción: Sin D.O.

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Palomino Fino

Temp. mínima (°C): 7

Temp. máxima (°C): 10

Crianza: 6 meses con sus lías finas

Graduación: 12

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Nariz: Evoca los aromas minerales propios de Macharnudo. Notas frutales y de flor seca. Boca: Notas propias del terreno calizo, mineral y salino, con una gran persistencia. Untuoso y complejo.

*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