Vinófilos

Comoloco 2023 - 75cl



Precio:

7,80 €

Características:

Añada: 2023
Países: España
Zona de producción: D.O. Jumilla
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Monastrell
Temp. mínima (ºC): 15
Temp. máxima (ºC): 18
Graduación: 14
Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos
Ingredientes e Información Nutricional:
https://www.u-label.com/qr/873426244fe54

Descripción completa:

Vista: Rojo picota, vivo y brillante.Nariz: Aromas a fruta roja madura con notas balsámicas y florales.Boca: Fresco, goloso, frutal, suave. Persistente.

Resumen:

Comoloco 2022 es un vino tinto goloso, fresco y con personalidad elaborado íntegramente con monastrell de la zona norte de Jumilla. Los viñedos ecológicos que lo originan se caracterizan por su bajo rendimiento, consecuencia del clima seco del lugar y la ausencia de regadío. El resultado es un equilibrado tinto que seduce por su alta concentración de aromas florales y afrutados y por sus taninos de fruta madura.

*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