Vinófilos



A Dos Tiempos 2023 - 75cl



Precio:

15,89 €

Resumen:

Alfredo Maestro no trae este fresco vino de vendimia manual y fermentación en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas. Con Tinta fina (50%) y Garnacha (50%) de Navalcarnero (Madrid). Realiza dos pases en la vendimia para dar frescos y complejidad a la vez. Un vino que o te dejará indiferente.

Características:

Añada: 2023 Países: España

Zona de producción: Madrid (Sierra del

Navalcarnero)

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Tinto Fino Uva (2): Garnacha Temp. mínima (°C): 15 Temp. máxima (°C): 16

Crianza: 6 meses en barrica de roble francés de

segundo año Graduación: 14

Ingredientes e Información Nutricional: https://id

.aecocescangr.es/es/01/08437014480740

(+34) 928 35 33 20





Crianza de 6 meses en barrica de roble francés de segundo año.