

A Dos Tiempos 2023 - 75cl



Precio:

17,34 €

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

Descripción completa:

*Precios sin IGIC

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

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

*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