

El tiempo que nos une 2023 - 75cl

**Precio:**

10,42 €

Resumen:

Tinto ecológico de Jumilla, elaborado con Monastrell. Altitud de entre 900 y 950 metros, Con una crianza de 12 meses en fudres.

Características:

Añada: 2023

Países: España

Zona de producción: D.O. Jumilla

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Monastrell

Temp. mínima (°C): 14

Crianza: 12 meses en fudres

Graduación: 14

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Descripción completa:

Uvas procedentes de viñedos viejos, con más de 70 años. Fermentación espontánea con 50% de uva entera en depósitos de cemento. Prensado suave y fermentación maloláctica en fudre de roble de 5.000 litros donde posteriormente permanece durante 12 meses.

*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