

Fins Als Kullons 2023 (1 litro)



Precio:

12,00 €

Resumen:

Vino natural de cultivo biodinámico elaborado como un clarete tradicional con Sumoll como variedad tinta y la Garnacha Blanca y la Xarel·lo como variedades tintas. Fresco y ligero, para tomar en cualquier ocasión. Botella especial de 1 litro.

Características:

Añada: 2023

Países: España

Zona de producción: Sin D.O. (Alt Penedés)

Formato: 100 cl / 1 L

Uva: Sumoll

Uva (2): Garnacha blanca

Uva (3): Xarel·lo

Temp. mínima (°C): 14

Temp. máxima (°C): 16

Graduación: 12

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

“Clarete” tradicional elaborado de forma natural, con una vendimia manual en recipientes de 250 kg. Entrada de la uva en cups de cemento con pieles y sin rapa. Primero; entrada de las dos variedades blancas a la vez con maceración/infusión y temperatura baja, para arrancar la fermentación. Cuando llega el Sumoll entra a co-fermentar con las pieles y el resto de las uvas blancas y sangradas. Decantación del vino flor por gravedad y a continuación la fermentación, vino de prensa hacia otros vinos.

*Precios sin IGIC

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Miera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

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

Envejecimiento durante el invierno para limpiar los vinos de forma estática, y embotellamiento por gravedad y luna descendente.

Pueden aparecer precipitados y apariencia turbia, que denotan una elaboración respetuosa y son un buen signo de autenticidad.

*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