

## Fosc 2023 - 75cl

**Precio:**

11,07 €

**Resumen:**

Vino natural de cultivo biodinámico. Vino tinto joven con un coupage de 5 variedades. Fruta roja y frescor en un tinto ligero.

**Características:**

Añada: 2023

Países: España

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

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Sumoll

Uva (2): Ull de Llebre

Uva (3): Garnacha

Uva (4): Monastrell

Uva (5): Syrah

Temp. mínima (°C): 14

Temp. máxima (°C): 16

Graduación: 13

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

**Descripción completa:**

Las uvas se maceran en cubas de cemento a temperatura controlada y fermentan con levaduras salvajes. El vino se decanta por gravedad y se envejece en invierno, embotellándose en luna descendente sin intervenciones ni aditivos.

\*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