

Fosc 2023 - 75cl



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 (ºC): 14
Temp. máxima (ºC): 16
Graduación: 13
Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Resumen:

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

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
Camiño La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10