

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 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