

Tiet Jan Xarel-lo 2023 - 75cl



Precio:

15,33 €

Resumen:

Xarel-lo 100% cultivado en una finca familiar de 70 años. Es cosechado a mano, con amor y una selección minuciosa de cada uva. No se le añaden sulfatos, no se filtra ni clarifica

Características:

Añada: 2023

Países: España

Zona de producción: D.O. Penedés

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Xarel.lo

Temp. mínima (°C): 8

Temp. máxima (°C): 10

Crianza: 6 meses con sus lías finas

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Descripción completa:

Xarel-lo 100% cultivado en una finca familiar de 70 años. Es cosechado a mano, con amor y una selección minuciosa de cada uva. No se le añaden sulfatos, no se filtra ni clarifica. Se macera con las pieles para obtener un sabor intenso. Cuenta con 6 meses de crianza en botella. Es una experiencia auténtica para los amantes del vino. ¡Déjese llevar por su encanto!

*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