

Mogarén Orange Salvaje 2023 - 75cl

**Precio:**

13,64 €

Resumen:

Vino naranja natural, fermentado con levaduras indígenas y macerado con sus pieles durante 30 días. Luego permanece en depósitos de acero durante 9 meses. Embotellado sin filtrar ni clarificar en mayo de 2023.

Características:

Añada: 2023

Países: España

Zona de producción: Sin D.O. (Gran Canaria)

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Malvasía

Uva (2): Moscatel

Uva (3): Listán Blanco

Temp. mínima (°C): 8

Graduación: 13

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Descripción completa:

Fantástica evolución aromática en la copa. Su nariz se muestra algo cerrada al principio pero luego se abre con notas cítricas, florales y de fruta tropical. En boca es fresco y voluminoso, con recuerdos de confitura de naranja, plátano y azahar.

*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