

La Atalaya del Camino 2022 - 75cl



Características:

Añada: 2021
Países: España
Zona de producción: D.O. Almansa
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Garnacha Tintorera
Uva (2): Monastrell
Temp. mínima (ºC): 14
Temp. máxima (ºC): 16
Graduación: 15
Alérgenos: Contiene sulfitos
Guía Parker: 93
Guía Peñín: 91
Ingredientes e Información Nutricional: SIN
INFORMACION

Resumen:

Un buen ejemplo de Garnacha Tintorera en su máxima expresión. Con toques de roble nuevo y una concentración digna de un gran vino.

Descripción completa:

Vista: capa alta de color rojo intenso y muy vivo, con tonos violetas. Nariz: potente y compleja, con aromas de fruta roja y especias. Boca: de gran estructura, carnoso y equilibrado, con largo y muy agradable final de boca.

*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