

Teroldego Foradori 2023 - 75cl

**Precio:**

24,81 €

Resumen:

Tinto natural elaborado al 100% con la variedad Teroldego, fermentado en depósitos de cemento con algo de raspón. Crianza de un año en recipientes grandes de roble.

Características:

Añada: 2023

Países: Italia

Zona de producción: Italia - Vigneti delle Dolomiti IGT

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Teroldego

Temp. mínima (°C): 16

Crianza: 1 año en fudres de roble

Graduación: 12.5

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Descripción completa:

Selección masal de viñedos viejos plantados en 12 parcelas de suelo aluvial, con cantos rodados y arena. Este tinto es intenso, con mucha fruta roja, frescor y mineralidad. Notas de monte bajo y ceniza. Es redondo, amplio y jugoso, con una marcada acidez que define a la perfección esta variedad de uva.

*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