

Teroldego Morei 2023 - 75cl

**Precio:**

41,12 €

Resumen:

Tinto natural elaborado al 100% con la variedad Teroldego, fermentado y criado en tinajas con sus pieles durante 8 meses. Pureza y equilibrio.

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: 8 meses en tinajas

Graduación: 12.5

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Descripción completa:

"Morei" significa oscuro, y su suelo de arena y guijarros aportan densidad y mineralidad. Intenso, de color granate oscuro. Fruta roja, especias y flores silvestres. Notas minerales, buen cuerpo y equilibrio. Largo, suave y pleno de matices.

*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