

Matapalos 2022 - 75cl

**Precio:**

17,80 €

Resumen:

Vino ancestral natural, elaborado al 100% con Pedro Ximénez del Pago Río Frío (Sierra de Montilla) a 500 m. de altitud.

Características:

Añada: 2022

Países: España

Zona de producción: Sin D.O. (Córdoba)

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Pedro Ximénez

Temp. mínima (°C): 5

Temp. máxima (°C): 8

Graduación: 13

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Descripción completa:

Prensa directa y fermentación sin maceración en depósitos de acero inoxidable. Todo el proceso se realiza mediante sistemas tradicionales y cuidadosos con el medio ambiente, de forma que los vinos resultantes son totalmente naturales, sin aditivos. Azúcar residual: 12gr/l

*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