

Quinta Do Estranxeiro Finca Penapedre 2022 - 75cl



Resumen:

Perfecto para acompañar carnes blancas y rojas, es ideal para ocasiones especiales como una cena romántica. Se recomienda servir entre 14 °C y 16 °C para apreciar todo su carácter.

Características:

Añada: 2022

Países: España

Zona de producción: D.O. Ribeira Sacra

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Mencía

Uva (2): Garnacha

Uva (3): Jerez

Temp. mínima (°C): 14

Temp. máxima (°C): 16

Graduación: 12.5

Descripción completa:

Destaca por su estilo fragante y ligero. Se produce a partir de una mezcla de variedades como Mencía, Garnacha y Jerez, alcanzando un volumen alcohólico de 12.5%. Su fermentación se realiza en tinajas de castaño, seguida de una crianza de 18 meses en fudres de roble francés de 1.500 litros.

*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