

Pedrera Tinto Monastrell 2023 - 75cl

**Precio:**

6,21 €

Resumen:

Viñedos de Monastrell de 30 años de edad. Tinto joven con notas de fruta negra, herbáceas y minerales. Taninos ligeros pero firmes y una brillante y fresca acidez.

Características:

Añada: 2023

Países: España

Zona de producción: D.O. Jumilla

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Monastrell

Temp. mínima (°C): 14

Graduación: 14

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Perfecto con arroces, carnes blancas, quesos semicurados, pastas, jamón, todo tipo de charcutería e incluso pescados blancos.

*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