

El Holgazán 2023 - 75cl



Precio:

12,20 €

Resumen:

Tinto Fino de Ribera del Duero con 7 meses de crianza en roble francés y 6 meses de hormigón. Fresco e intenso, con alta intensidad aromática. Sabroso y disfrutón.

Características:

Añada: 2023

Países: España

Zona de producción: D.O. Ribera del Duero

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Tinto Fino

Temp. mínima (°C): 14

Temp. máxima (°C): 16

Crianza: 7 meses en roble y 6 meses en hormigón

Alérgenos: Contiene sulfitos

Ingredientes e Información Nutricional: SIN INFORMACIÓN

Descripción completa:

Procedente del pago "El Holgazán" en Tubilla del Lago (Burgos) a 920 m. de altitud. Viñas de más de 30 años con las que se obtiene un tinto que destaca por su intensidad aromática de frutos rojos, cítricos, notas minerales y regaliz sin IGIC

Vinotecas
En boca es largo. Su acidez natural le aporta frescura. Perfecto para acompañar carne de ave, arroces, ceviches de pescado. Y por supuesto para tapear.

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

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

*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