Vinófilos

Lore de Ostatu 2018 - 75cl

Precio:

19,67 €

Resumen:

Fermentado en cuba de roble y madurado con sus lías durante 6 meses. Viura y Malvasía procedentes de un viñedo muy especial: "Valcavada", plantado en 1957.

Características:

Añada: 2018
Países: España
Zona de producción: D.O.Ca. Rioja
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Viura
Uva (2): Malvasía
Temp. mínima (ºC): 8
Temp. máxima (ºC): 10
Graduación: 14
Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Nariz: Gran complejidad aromática, con recuerdos a flores y fruta blanca. Notas cítricas y algo de membrillo, así como ligeros ahumados. Boca: Mineralidad, excelente acidez y discreta madera. Como buen blanco gastronómico, tiene un largo final que lo convierte también en un vino perfecto para largas sobremesas.

*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