Vinófilos

Gosa Organic Monastrel 2023 - Bag in a box 3L



Precio:

15,09 €

Características:

Añada: 2023
Países: España
Zona de producción: D.O. Jumilla
Formato: 300 cl / 3 L
Uva: Monastrell
Temp. mínima (ºC): 16
Temp. máxima (ºC): 18
Graduación: 14
Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Su estructura y riqueza frutal lo hacen ideal para maridar con carnes a la parrilla, costillas BBQ o brochetas de carne y verduras. Servir entre 16–18°C para una mejor experiencia.

Resumen:

Un vino tinto equilibrado, con taninos medios y vibrantes notas de grosella negra y cereza oscura. Sutiles matices de raíz de regaliz y eucalipto aportan complejidad a su perfil.

*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