

Gosa Organic Monastrel 2023 - Bag in a box 3L



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.

Características:

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

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