

La Choza del Cabrero 2023 - 75cl

**Precio:**

20,93 €

Características:

Añada: 2023

Países: España

Zona de producción: Valle de Güímar. Tenerife

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Listán Blanco

Temp. mínima (°C): 5

Temp. máxima (°C): 8

Crianza: 6 meses en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés usadas con batonages periódicos.

Graduación: 13

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Guía Peñín: 93

Ingredientes e Información Nutricional:

<https://bit.ly/45ZoH6J>

Descripción completa:

Color: Amarillo pálido. Aroma: hierba recién cortada, anisado, corteza de limón. Boca: Fresco, mineral, frutal, recuerdos a corteza de limón. Selección y recolección de la uva de forma manual. El mosto fermenta con la levadura indígena en depósitos de acero inoxidable con el 20% del raspón y los hollejos. Posteriormente el vino tiene una crianza de un mínimo de 6 meses en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés usadas con batonages periódicos. Se embotella sin filtrar ni clarificar.

*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
Camiño La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10

Resumen:

Un vino canario del Valle de Güímar, fresco, mineral, frutal con recuerdos a corteza de limón.

*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
Camiño La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10