

Senda del Oro 2023 - 37,5cl



Descripción completa:

Vista: Rojo picota con ribete granate, limpio y brillante. Nariz: De lágrima abundante al mover la copa, presenta aromas de fruta roja entremezclados por los tostados y las notas lácticas de su paso por madera. Boca: Estructurado, con fruta roja y negra bien madura que consiguen una agradable entrada en boca. Taninos integrados y muy buena acidez. Persistente.

Características:

Añada: 2023

Países: España

Zona de producción: D.O. Ribera del Duero

Formato: 37,5 cl / 0,375 L

Uva: Tinto Fino

Temp. mínima (°C): 14

Crianza: 7 meses en barricas

Graduación: 14

Alérgenos: Contiene sulfitos

Guía Peñín: 91

Ingredientes e Información Nutricional: <https://id.aecocescanqr.es/es/01/08437014443929>

Resumen:

FORMATO 37,5 cl. - El tinto roble de Bodegas Vizcarra, con 7 meses de crianza en barricas. Madera bien integrada que aporta agradables tostados y notas lácticas. Cremoso, intenso en boca y bien estructurado.

*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