Vinófilos

Matas Altas 2023 - 75cl

Precio:

18,45 €

Descripción completa:

Viñas viejas a pie franco de 50-80 años en Fuente-Álamo. Suelo calcáreo, clima mediterráneo. Vendimia manual, fermentación en tinas de madera y barricas abiertas. Crianza 11 meses en fudre y barricas usadas. Embotellado sin filtrar ni clarificar.

Características:

Añada: 2023
Países: España
Zona de producción: D.O. Jumilla
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Monastrell
Temp. máxima (ºC): 16
Graduación: 14
Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos
Guía Parker: 94

Resumen:

El tinto Matas Altas de la familia Cerdán en Fuente-Álamo destaca por su excelente trabajo con la uva Monastrell. Proveniente de viñedos viejos en suelos calcáreos, este vino ofrece una combinación armoniosa de madurez, concentración, frescura y fluidez.

*Precios sin IGIC