

QX Quatre Xarel·los 2018 - 75cl

**Precio:**

24,63 €

Resumen:

Elaborado con Xarel·los procedentes de 4 fincas diferentes, fermentados y criados durante 8 meses en barricas de 4 maderas: Castaño, Acacia, Roble francés y Roble americano.

Características:

Añada: 2018

Países: España

Zona de producción: D.O. Penedés

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Xarel·lo

Temp. mínima (°C): 8

Temp. máxima (°C): 10

Graduación: 13

Descripción completa:

Vista: Amarillo pajizo. Nariz: aromas de piña, plátano, especias y notas tostadas y de toffee. Boca: buena acidez, untuoso, con ciertas notas de pastelería y un largo y agradable postgusto.

*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