

Abadía de Gomariz 2022 - 75cl

**Precio:**

16,26 €

Características:

Añada: 2022

Países: España

Zona de producción: D.O. Ribeiro

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Loureiro

Uva (2): Ferrol

Uva (3): Sousón

Uva (4): Brancellao

Alérgenos: Contiene sulfitos

Guía Parker: 90

Descripción completa:

Vista: Rojo picota oscuro con ribetes granate. Nariz: Especiado, con notas ahumadas. Es mineral, balsámico, expresivo y frutal. Boca: Sin duda es un vino estructurado por su crianza, con unos taninos maduros. Buen equilibrio entre fruta y madera, que aporta también en boca esos toques especiados y ligeramente ahumados. Un gran tinto gallego.

Resumen:

Doce meses de crianza en barricas de roble para este gran Ribeiro y una permanencia mínima en botella de seis meses para terminar de pulirlo.

*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