

L'Arrel 2022 - 75cl

**Precio:**

18,22 €

Características:

Añada: 2022

Países: España

Zona de producción: D.O. Penedés

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Macabeo

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Descripción completa:

Vino ancestral de 100% Macabeo, cosechado a mano de una única viña familiar con agricultura biodinámica. Maceración de 16 días con pieles, fermentación espontánea, sin sulfitos añadidos, sin filtrar ni clarificar. Crianza en botella con fracción de madres.

Resumen:

Un Macabeo puro y vibrante, de cultivo biodinámico y mínima intervención. Fermentado de forma ancestral con pieles. ¡Natural, único y vivo! ¡Pruébalo ahora!

*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