

El Cercle Macabeo 2023 - 75cl

**Precio:**

15,33 €

Características:

Añada: 2023

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 fermentación única elaborado con uvas 100% Macabeo de una única viña familiar, cosechadas a mano en la vendimia 2023. Cultivado mediante agricultura sostenible y biodinámica en suelos arcillo-calcáreos, con bajos rendimientos. En bodega se trabaja con mínima intervención: fermentación espontánea, sin sulfitos añadidos, sin filtrar ni clarificar. Crianza de varios meses en botella, conservando una fracción de lías tras el degüelle.

Resumen:

Descubre El Cercle, un vino ancestral 100% Macabeo, de viña familiar y cultivo sostenible. Sin sulfitos, sin filtrar, con crianza en botella y lías. ¡Pura autenticidad en cada copa! ¡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
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10