Vinófilos



Ostatu Crianza 2022 - 50cl



Precio:

8,22€

Resumen:

Tempranillo, graciano, mazuelo y garnacha. Viñedos de 20 a 50 años. Maceración carbónica parcial y resto de uva despalillada. Doce meses de crianza en barrica.

Características:

Añada: 2022 Países: España

Zona de producción: D.O.Ca. Rioja

Formato: 50 cl / 0,5 L Uva: Tempranillo Uva (2): Graciano Uva (3): Mazuelo Uva (4): Garnacha

Alérgenos: Contiene sulfitos

Ingredientes e Información Nutricional: SIN

INFORMACIÓN

Descripción completa:

Vista: Rojo rubí con tonos violáceos, de capa media. Nariz: Buena intensidad y complejidad aromática. Notas a fruta negra, roja, y recuerdos de regaliz. Boca: Sabroso, intenso. Aparece de nuevo la fruta bien redondeada por un toque de barrica equilibrado. Un tinto de buena estructura, carnoso y largo postgusto.

*Precios sin IGIC

C/ Guanaboa, 82

(+34) 928 35 33 20