

Ostatu Crianza 2022 - 50cl

**Precio:**

10,19 €

Resumen:

Tempranillo, graciano, mazuelo y garnacha. Viñedos de 20 a 50 años. Maceración carbónica parcial y resto de uva despallada. 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

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

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