Vinófilos

Cortijo Los Aguilares Graciano 2022 - 75cl

Precio:

30,47 €

Resumen:

Tinto 100% Graciano con crianza de 12 meses de roble francés. Fresco, carnoso y estructurado. Viñedos con certificación ecológica situados a 1000 metros de altitud en las Sierras de Málaga.

Características:

Añada: 2022
Países: España
Zona de producción: D.O. Sierras de Málaga
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Graciano
Temp. mínima (ºC): 14
Crianza: 12 meses de barrica
Graduación: 14
Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Viñedo de altitud situado en un paisaje imponente, de sinuosas laderas y con una gran variedad de suelos. Vendimia completamente manual. Este vino realiza fermentación maloláctica en hormigón y roble. Mineral y balsámica. Esta Graciano refleja notas de monte bajo, fruta negra madura y especias. Es un vino con una increíble acidez natural, lo que le va a conferir una larga vida en botella. La boca resulta muy fresca, carnosa y estructurada. Con un final largo e intenso.

*Precios sin IGIC