

Can Sumoi Xarel-lo 2024 - 75cl



Características:

Añada: 2024

Países: España

Zona de producción: D.O. Penedés

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Xarel-lo

Temp. mínima (°C): 5

Temp. máxima (°C): 7

Graduación: 14

Ingredientes e Información Nutricional: <https://dl.cansumoi.cat/es/qr/6e837a20-9a12-4220-91f0-1312dd40e8aa>

Resumen:

Monovarietal de Xarel-lo cultivado en viñedos a 550 metros de altitud. Expresión natural de esta variedad crujiente y floral. Sin filtrar ni clarificar. Vino vegano.

Descripción completa:

Vista: Amarillo pajizo claro, limpio y con reflejos dorados. Nariz: Fruta blanca, flores y hierbas. Boca: De entrada ágil, tiene cierto carácter glicérico, una acidez alta pero bien integrada y un final persistente. Encontramos de nuevo esa fruta blanca fresca en un vino crujiente y profundo.

*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