

The Flower and the Bee Treixadura 2024 - 75cl



Precio:

12,20 €

Características:

Añada: 2024

Países: España

Zona de producción: D.O. Ribeiro

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Treixadura

Temp. mínima (ºC): 7

Temp. máxima (ºC): 10

Graduación: 13

Alérgenos: Contiene sulfitos

Guía Parker: 91

Ingredientes e Información Nutricional:

<https://bit.ly/3JBWATJ>

Descripción completa:

Vista: Color amarillo brillante. Nariz: Potentes aromas de huerto mineral con tintes y fondo de fruta con un matiz alimonado. Boca: Penetrante en el paladar, muestra muy buena calidad y se eleva al final.

Maridaje: Marida con mariscos y pescados con cierta complejidad como rodaballo, bacalao o salmón, con carnes blancas y quesos de ligera curación.

Resumen: IGIC

Vinotecas

La flor y la abeja son el principio de todo en la vid: la fecundación. De ahí el nombre y etiqueta de The flower and the bee Treixadura. Cultivado bajo los principios de Masanobu Fukuoka, agricultor, biólogo y filósofo japonés, Las Palmas de Gran Canaria, Santa Cruz Tenerife, Viera y Clavijo, 23 (+34) 828 07 16 56

(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria, La Orotava, Tenerife, C/ Guanaboa, 62 (+34) 928 35 33 20, Camino La Habanera, 3, (+34) 674 17 13 10

este monovarietal de Treixadura representa la filosofía de respeto a la naturaleza. Elegante expresión debido a sus suelos de origen granítico y un clima muy favorable para la maduración fenólica. Esta añada se presenta muy atlántica; aromática y con muy buena acidez.

*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