Tintilla Balbaína 2022 - 75cl



Precio:

30,61 €

Características:

Añada: 2022
Países: España
Zona de producción: V.T. Cádiz
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Tintilla
Uva (2): 10% Palomino Fino
Temp. mínima (ºC): 14
Temp. máxima (ºC): 16
Crianza: crianza de unos 12 meses en madera de 6 años de uso, y tras esto unos meses en depósito antes de ser embotellado.
Graduación: 13.5
Guía Parker: 93

Descripción completa:

Influencia atlántica gracias a su localización. La nariz es muy especiada, destacando la pimienta negra, con toques de mora y cerezas. En boca es suave con un paso marcado por la frescura. Es muy gastronómico debido a la verticalidad que obtiene gracias a estar el viñedo en un pago costero.

Resumen:

Pago de Balbaína. 90% Tintilla – 10% Palomino Fino de l os viñedos se sitúan en el Calderín del Obispo en Balbaína, sobre un suelo de Barajuelas y Tosca Cerrada.

Vinófilos

*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