

A Pita Miuda 2016

**Precio:**

44,86 €

Características:

Añada: 2016

Zona de producción: Sin D.O.

Uva: Treixadura

Temp. mínima (°C): 9

Temp. máxima (°C): 11

Graduación: 13

Alérgenos: Contiene sulfitos

Resumen:

Sin D.O. - Otro blanco biodinámico de Pilar Higuero en Lagar de Sabariz. Fermentado con levaduras propias durante 2 meses y criado sobre lías en acero durante 11 meses más.

Descripción completa:

Vista: Amarillo dorado, limpio y brillante. Nariz: Discreto y no muy aromático. Boca: Ligero, fresco y graso a la vez, con mucha salinidad propia del terruño del que proviene.

*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