# Vinófilos



# Zárate El Palomar 2024 - 75cl



#### Características:

Añada: 2024 Países: España

Zona de producción: D.O. Rias Baixas

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Albariño

Temp. mínima (°C): 7 Temp. máxima (°C): 10

Graduación: 13

Alérgenos: Contiene sulfitos

Guía Parker: 95 Guía Peñín: 95

#### Resumen:

Parcela más antigua, con cepas centenarias de albariño. Fermentado en Foudre de 2.200 litros de roble francés, en contacto con sus lías finas tres meses más hasta su embotellado.

## Descripción completa:

Vista: amarillo pajizo, limpio y brillante.Nariz: notas florales y frutales. Cítricos, fruta de hueso, melón...Boca: fresco y untuoso, una auténtica caricia. Encontramos de nuevo la fruta, equilibrio, buena acidez. Es largo y con un breve y agradable toque amargo al final.

### Precio:

43,93 €

\*Precios sin IGIC