Vinófilos

Macan 2018



Precio:

90,00 €

Características:

Añada: 2018
Países: España
Zona de producción: D.O.Ca. Rioja
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Tempranillo
Crianza: Aproximadamente 15 meses en barricas de roble francés (y posteriormente en botella)
Graduación: 14
Guía Parker: 94
Guía Peñín: 96

Descripción completa:

Macán 2018 es un tinto de la D.O.Ca. Rioja elaborado 100 % con uva Tempranillo, con crianza de aproximadamente 15 meses en barrica de roble francés seguido de reposo en botella; graduación de 14 % vol.

Resumen:

Un vino elegante de Rioja, lleno de finura y potencia, que celebra lo mejor del terruño y la uva Tempranillo. ¡Pruébalo ahora!

*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