Vinófilos



Macan 2018



Precio:

90,00€

Resumen:

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

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.

*Precios sin IGIC