

Comoloco 2024 - 75cl



Precio:

7,80 €

Características:

Añada: 2024

Países: España

Zona de producción: D.O. Jumilla

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Monastrell

Temp. mínima (ºC): 15

Temp. máxima (ºC): 18

Graduación: 14

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Ingredientes e Información Nutricional:

<https://www.u-label.com/qr/873426244fe54>

Descripción completa:

Vista: Rojo picota, vivo y brillante. Nariz: Aromas a fruta roja madura con notas balsámicas y florales. Boca: Fresco, goloso, frutal, suave. Persistente.

Resumen:

Comoloco es un vino tinto goloso, fresco y con personalidad elaborado íntegramente con monastrell de la zona norte de Jumilla. Los viñedos ecológicos que lo originan se caracterizan por su bajo rendimiento, consecuencia del clima seco del lugar y la ausencia de regadío. El resultado es un equilibrado tinto que seduce por su alta concentración de aromas florales y afrutados y por sus taninos de fruta madura.

*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
Camiño La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10