Vinófilos



Comoloco 2024 - 75cl



Precio:

7,80€

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.

Características:

Añada: 2024 Países: España

Zona de producción: D.O. Jumilla

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Monastrell

Temp. mínima (°C): 15 Temp. máxima (°C): 18

Graduación: 14

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos Ingredientes e Información Nutricional: https://www.u-label.com/qr/873426244fe54

Descripción completa:

*Precios sin IGIC



