

La Escribana - Vino de Pasto 2024 - 75cl



Resumen:

Antiguas cepas con poda a Vara y Pulgar, sobre suelos de albarizas del tipo Tosca de Barajuelas. Viñedo con orientación suroeste en el mítico Cerro del Obispo. Fermentado en bota a baja temperatura.

Características:

Añada: 2024

Países: España

Zona de producción: V.T. Cádiz

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Palomino Fino

Temp. mínima (°C): 9

Temp. máxima (°C): 10

Crianza: crianza biológica de 12 meses con sus lías en bota jerezana.

Graduación: 13.5

Guía Peñín: 94

Descripción completa:

Potente en nariz, gran carga cítrica, cáscara de limón, fondo especiado (cúrcuma, cayena), con presencia de crianza biológica que dan notas a talco. En boca, paso con volumen, en el que la salinidad se deja notar, acompañando a una acidez y sapidez bastante marcados, postgusto ligeramente amargo gracias al acetaldehido, para terminar con gran equilibrio en el centro de boca.

*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