

La Furgoneta 2022 - 75cl



Resumen:

Tinto fermentado en barricas francesas verticales de 500 y 600 litros. Hace fermentación maloláctica y posteriormente es criado durante 15 meses en barricas de 600 litros de 2º uso.

Características:

Añada: 2022

Países: España

Zona de producción: Sin D.O. (León)

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Garnacha Tintorera

Uva (2): Alicante Bouschet

Uva (3): Mencía

Uva (4): Palomino

Temp. mínima (ºC): 14

Temp. máxima (ºC): 16

Graduación: 14.5

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Notas de fruta roja y negra, regaliz y los siempre interesantes toques ahumados y espaciados de la madera. Proyecto singular de Sara Martínez-Lagos y León Florez (Sarah Selections), que han apostado por la recuperación de viñedos centenarios de uva Mencía, situados a orillas del río Órbigo, en León. Producción limitadísima. Menos de 800 botellas.

*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