

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 (°C): 14
 Temp. máxima (°C): 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