

Los Perejiles 2022 - 75cl



Descripción completa:

Realiza fermentación maloláctica y crianza en barricas nuevas de roble francés (500 litros). Fruta roja y violetas con notas de clavo y canela. Mineralidad y frescura en este tinto excitante en boca, con mucha fluidez que no evita su largo postgusto.

Características:

Añada: 2022
Países: España
Zona de producción: D.O. Ribera del Duero
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Tempranillo
Uva (2): Albillo
Temp. mínima (°C): 15
Temp. máxima (°C): 16
Crianza: 18 meses en roble francés
Graduación: 14
Alérgenos: Contiene sulfitos
Tim Atkin: 96

Resumen:

Nuevo vino TOP de esta bodega de la Ribera del Duero. Vino de parcela, a 950 m. de altitud, con la peculiaridad de que ha macerado durante 12 días en barricas abiertas de 600 litros. Posteriormente pasa 18 meses de crianza en barricas de roble francés.

*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