

Ostatu Joven 2025 - 75cl



Descripción completa:

Vista: rojo picota intenso, de capa media. Limpio y brillante. Nariz: gran potencia aromática propia de la maceración. Mucha fruta y frescor, con notas vegetales. Boca: en boca es goloso, alegre, frutal, bien estructurado. Un tinto alegre y desenfadado para tomar por copas en cualquier momento.

Características:

Añada: 2025
 Países: España
 Zona de producción: Sin D.O.
 Formato: 75 cl / 0,75 L
 Uva: Tempranillo
 Uva (2): Graciano
 Uva (3): Mazuelo
 Uva (4): Viura
 Temp. mínima (°C): 14
 Temp. máxima (°C): 16
 Alérgenos: Contiene sulfitos
 Tim Atkin: 91
 Ingredientes e Información Nutricional: SIN INFORMACIÓN

Resumen:

Maceración carbónica estricta de uva entera en depósitos de acero de Tempranillo, Graciano, Mazuelo y algo de Viura.

*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