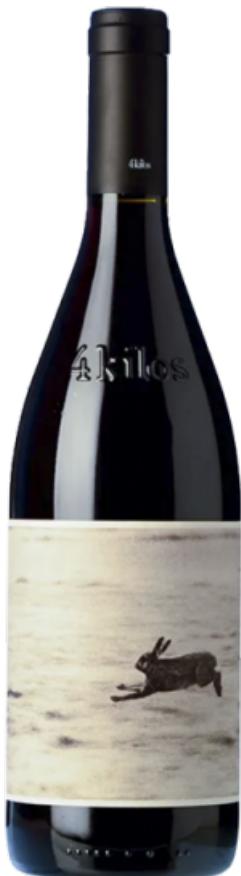


4 Kilos 2023 - 75cl

**Precio:**

42,06 €

Características:

Añada: 2023

Países: España

Zona de producción: V.T. Mallorca

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Callet

Temp. mínima (°C): 16

Crianza: 12 meses en roble francés

Graduación: 12

Alérgenos: Contiene sulfitos

Guía Parker: 97

Guía Parker: 96

Guía Peñín: 96

Descripción completa:

Color cereza y nariz rica y compleja. Estamos ante un vino profundo, de carácter balsámico. Encontramos especias pero también fruta madura. Amplio, elegante y equilibrado. Criado durante 12 meses en barricas de roble francés Allier de 600 litros, de 3er y 4º uso y tostado medio.

Resumen:

100% Callet de Mallorca con 12 meses de crianza en roble. Una variedad autóctona que se ve perfectamente representada en este fantástico vino.

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