

Monje Tradicional 2024 - 75cl



Descripción completa:

Vista: Color rubí con tonos violetas. Nariz: Aromas de trufa, zarzamora, minerales y otros indefinibles, característicos de su origen varietal. Boca: Intenso, se comporta con carácter y nervio, finalizando con cierto amargor que lo hace elegante y original.

Características:

Añada: 2024
Países: España
Zona de producción: D.O.P. Islas Canarias
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Listán Negro
Uva (2): Negramoll
Uva (3): Listán Blanco
Temp. mínima (°C): 14
Temp. máxima (°C): 16
Graduación: 14
Alérgenos: Contiene sulfitos

Resumen:

Listán Negro muy fino y con un toque de roble antiguo al más puro estilo de la región. La sabiduría y la experiencia unidas.

*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