

## Monje Tradicional 2024 - 37,5cl



### 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: 37,5 cl / 0,375 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