



Magma de Cráter



FICHA TÉCNICA

🏠 BODEGAS CRÁTER

📍 D.O. TACORONTE - ACENTEJO

🍷 TINTO

🍇 NEGRAMOLL Y SYRAH

🌐 FERMENTACIÓN EN ACERO INOXIDABLE.
CRIANZA DE 7 MESES EN BARRICA DE ROBLE
FRANCÉS. PERMANECE EN BOTELLA 30 MESES

NOTA DE CATA

-VISUAL: Rojo intenso, densidad y vigor

-AROMA: Gran potencia aromática marcada por la fruta negra muy madura, las especias. Madera latente, eucaliptos, regaliz y final de violetas

-SABOR: Cuerpo, gran sabor, notas golosas, taninos dulces y la finura de la madera marcando un amargor tan suave como elegante

🍷 13 VOL.

🍷 CONTIENE SULFITOS