



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Viña Olabarri Crianza 2019

€7.95

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.

Crianza: Envejecimiento en barricas de roble francés y americano durante 12 meses y posterior afinamiento en botella.

Cata: Color capa media, brillante color cereza. Aroma fresco con notas de cereza y frambuesa. En boca volvemos a encontrar esas frutas rojas, amable acidez y frescura, taninos casi imperceptibles. Un vino amable.

Servicio recomendado: Entre 16 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

Gastronomía: Chuletas de lechal, secreto de cerdo ibérico y quesos semicurados.

Viña Olabarri S. A. Haro (La Rioja) 75cl.

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.

Por favor, regístrate para escribir una valoración.