



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Excellens Crianza 2018

€9.95

COSECHA 2018: Buena

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Racimos despallados con suavidad. Fermentación alcohólica y larga maceración pelicular, en depósito de acero inoxidable con temperaturas controladas. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable en un porcentaje y la mayoría en barrica nueva.

Crianza: 14 meses en barricas nuevas y de un vino, de roble francés y americano, de tostado medio que proporciona una suave complejidad y taninos sabrosos. Seguido de otros 12 meses mínimo antes de la fecha de lanzamiento.

Cata: Excellens Cuvée es un vino que en nariz arroja fruta madura y notas de maderas nobles y finas que amparan su cuidada crianza. En boca transmite cuerpo y sobriedad. La amplitud de sus matices se integra con sus taninos fundiéndose en una textura amable y muy elegante.

Servicio recomendado: Entre 16 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Acompaña a platos de embutidos, quesos curados y a gran variedad de carnes e incluso a pescados azules.

Unión Vitivinícola S. A. "Cenicero (La Rioja)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.