



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Eridano Crianza 2018

€7.95

COSECHA 2018: Buena

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Las uvas se vendimian manualmente en cajas de 15 kg. Para su elaboración la uva se despallilla y se dispone en depósitos de acero inoxidable donde se realiza una maceración y una fermentación con control de temperatura.

Crianza: Estancia mínima de 12 meses en barricas de roble americano y francés para preservar sus aromas frutales.

Cata: A la vista es brillante, de capa media y color picota. En nariz presenta toques de vainilla con presencia de madera de roble americano y francés bien combinada con matices de fruta madura. En boca, el ataque es suave con notas de fruta madura. Largo retrogusto, complejo y con un final elegante.

Servicio recomendado: Entre 14 y 16°C. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

Gastronomía: Acompaña a platos de cuchara, ibéricos, carnes, asados y quesos curados.

Bodegas y Viñedos Puente del Ea S. L. - Sajazarra (La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.