



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Caudum Generico 2018

€9.50

COSECHA 2018: Buena

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Caudum se elabora de manera artesanal, la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realiza durante el mes de Diciembre en depósitos de acero inoxidable.

Crianza: En barricas nuevas de roble francés, durante 12 meses con trasiego a los 6 meses. Se mantiene durante 12 meses en botella.

Cata: Presenta un color rojo granate de muy buena capa con ribete del mismo tono. En nariz aparece con una buena intensidad aromática saliendo notas especiadas procedentes de su esmerada crianza, bien ligadas con los recuerdos de frutos rojos maduros. En boca es amable a la entrada, con cuerpo medio, buen balance fruta-madera, taninos maduros y posgusto donde destacan las notas de frutas rojas con los toques especiados apreciados en la fase olfativa.

Servicio recomendado: Entre 15 y 16°C. **Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

Gastronomía: Asados, carnes rojas a la parrilla, estofados y quesos curados.

Bodegas y Bienes Larraz S. L. " Cenicero (La Rioja) " 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.