



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Conde de Valdemar Reserva 2015

€10.50

COSECHA 2015: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 85%, Graciano 10% Garnacha 5%.

Elaboración: La vendimia se realizó a mediados del mes de Octubre. La vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

Crianza: Envejece en barricas de roble americano (65%) y francesas (35%) durante 27 meses. Finalmente, una vez embotellado, continúa su reposo en la botella otros 24 meses.

Cata: Presenta un intenso rojo rubí- brillante. Nariz franca y compleja. Destaca la fruta madura con toques balsámicos y notas especiadas, muy equilibrado. En boca se muestra muy redondo, estructurado con un final largo y elegante.

Servicio recomendado: Entre 16 y 18° C. **Graduación alcohólica:** 14 % vol.

Gastronomía: Especialmente indicado para guisos caseros, asados al horno y a la brasa, carnes rojas, caza o embutidos ibéricos.

Bodegas Valdemar S. A. "Oyon (Alava) " 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.