



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Chulato Cosecha 2023

€3.75

COSECHA 2023: Sin calificar

Variedades de uva: Tempranillo 98% y Viura 2%

Vinificación: Proceso de maceración carbónica (encubado de racimos enteros). Fermentado a temperatura controlada (26°C). Transcurre con total normalidad. Estabilización y embotellado.

Cata: Color intenso de mora de morera con tonos violeta, de buena capa. Muy aromático y franco, explotan en la nariz las frutas (plátano, fresas silvestres, moras, frambuesas) con los aromas clásicos de maceración carbónica. En boca es goloso, carnoso, estructurado, fresco, equilibrado y afrutado. Mantiene un punto de carbónico que le aporta la frescura. Postgusto largo con notas de plátano. Muy agradable y divertido.

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

Gastronomía: Recomendado para tomar con patatas a la riojana, embutidos, carnes blancas y quesos semi curados.

Bodega: Abeica S. L. (Abalos - La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.