



# La Monumental de los Vinos

*La Monumental de los Vinos*

## Vanidade Cosecha 2023

€9.95

### COSECHA 2023:

**Varietades de uva:** Albariño 100%

**Elaboración:** Coupaje de mostos obtenidos bajo sangrado directo a igual proporción que los mostos obtenidos de uva sometida a proceso de criomaceración. El método le aporta suntuosidad bucal y una notable complejidad aromática. Gran equilibrio de acidez y persistencia natural del albariño.

**Proceso:** despalillado, criomaceraciones parciales, prensado neumático, desfangado estático por decantación en frío. Fermentación en depósitos de inox a 17°C.

**Cata:** Color amarillo pajizo con reflejos verdosos y brillantes. Nariz compleja, con aromas de fruta madura, pero también de vainilla, lavanda e hierba luisa. Fresco al ataque, se distingue por su gran amplitud y fluidez. Mantiene una sensación fragante, lo que lo convierte en un vino muy seductor.

**Servicio recomendado:** Entre 8 y 10°C. **Graduación alcohólica:** 13% vol.

**Gastronomía:** Acompaña bien a mariscos, pescado blanco, carnes blancas al horno y quesos suaves y cremosos.

Vinifica Almirante SCG. "Peroxa, Portas (Pontevedra)" 75cl.

**Denominación de Origen Rias Baixas**

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.