



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Viña Gravonia Crianza 2014

[Llame para precio](#)

COSECHA 2014: Buena

Variedades de uva: Viura 100% de variedades propios

Elaboración: Durante la vendimia la uva llega a la bodega en comportas, pasando al tren de vendimia, donde seleccionan los mejores racimos para pasar a la pisadora, que no hará más que romper los granos para que puedan soltar seguidamente el mosto, con objeto de que fermente sin raspón ni hollejo, evitando así que el vino adquiriera un exceso de color. El mosto fermenta en grandes tinajas de roble; de 60 hectolitros.

Crianza: Barrica 4 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos.

Botella: Resto, embotellado sin filtrar.

Cata: Color oro pálido ligeramente evolucionado. Una nariz fresca y aromática. Compleja y desarrollada.

Bouquet con aromas de tercera generación. Gusto afrutado, complejo, evolucionado, muy fino.

Servicio recomendado: Entre 14 y 16°C. **Graduación alcohólica:** 12,5% vol.

Gastronomía: Pescados cocidos, fritos o a la plancha, condimentados. Mariscos cocinados a la plancha. Carnes blancas con salsas consistentes. Combina igualmente con pasta.

Bodega Lopez Heredia Viña Tondonia S. A. - Haro (La Rioja) - 75cl.

Parámetros de categoría: **Selección**

Región de origen



Rioja Variedad de uva



Viura Precio



5-10

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.
Por favor, regístrate para escribir una valoración.