



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Tinto J³ven



Vinos tintos: Existen dos sistemas diferentes. El más extendido actualmente consiste en retirar los raspones en la despalilladora, antes de la fermentación, y se ha obtenido con los vinos apropiados para un largo período de envejecimiento. Por el contrario, si la uva entera pasa a los depósitos de fermentación, el sistema seguido, tradicional en Rioja, es el conocido como "maceración carbónica". En este caso, los vinos obtenidos serán suaves, con bastante cuerpo, color intenso y adecuado para el consumo en su primer año. **Vino Joven:** Vinos en su primer o segundo año, que conservan sus características primarias de frescor y afrutado.

Â

Chirimendo Cosecha 2023

€5.25

Bodegas Castillo de Mendoza S. L. - "San Vicente de La Sonsierra (La Rioja)" - 75cl. [\[Detalles producto...\]](#)

Chulato Cosecha 2023

€3.75

Bodega Abeica S. L. - Abalos (La Rioja) - 75cl. [\[Detalles producto...\]](#)

Muñarrate Cosecha 2023

€4.50

Bodegas y Viñedos Solabal S.A.T. " Abalos (La Rioja) " 75cl. [\[Detalles producto...\]](#)

Murmuron Cosecha 2023

€8.25

Bodega Sierra Cantabria S. A. - San Vicente de La Sonsierra - (La Rioja) - 75cl. [\[Detalles producto...\]](#)

Ostatu Cosecha 2023

€5.75

Bodega: Ostatu S. L. (Samaniego - Alava) - 75cl. [\[Detalles producto..\]](#)

Perez de Urrecho Cosecha 2023

€3.25

Bodegas y Viñedos Pérez de Urrecho " Galb rruli (La Rioja) " 75cl. [\[Detalles producto...\]](#)

- « « Principio
- « Anterior
- 1
- Siguiete »
- Fin » »

Resultados 1 - 6 de 6