



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Tierra Cosecha 2018

€7.95

COSECHA 2018: Buena

Variedades de uva: Viura 70%, Malvasia 20% y Garnacha Blanca 10%

Elaboración: Después de una exhaustiva selección, se vendimian solo las cepas elegidas. En depósitos se prensan y maceran. La fermentación alcohólica se produce en barricas de 225 litros con el 50% de ellas nuevas y el 50% usadas, todas ellas de roble mixto. Crianza sobre lías en las mismas barricas durante cuatro meses.

Cata: Color amarillo pajizo. Sutiles toques frutales conjugados con pastelería y vainilla. En boca es potente, con buena presencia de la uva y con un gran potencial graso en boca.

Servicio recomendado: Entre 10 y 12°C. **Graduación alcohólica:** 13% vol.

Gastronomía: Recomendado para pescados grasos y carnes no muy fuertes, pastas y mariscos.

Agrícola Labastida S. L. " Labastida (Alava) " 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, registre para escribir una valoración.