



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Joven de Noviembre Cosecha 2017

[Llame para precio](#)

COSECHA 2017: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Vinificación: Uvas despalilladas: Este no es el único vino que se elabora con tanta rapidez en nuestra región pero sí tiene una característica especial con respecto a otros. "La mayoría de los vinos que se hacen tan temprano son mediante maceración carbónica. Este no porque es un vino con uvas despalilladas, es decir, se retira el raspón antes de empezar con el proceso de maceración para que las bayas fermenten ya sin raspón".

Cata: A la vista es limpio, brillante y de color rojo cereza con ribetes violeta cardenalicio, propio de su juventud. La nariz es limpia, predominando los frutos rojos como la frambuesa y fresa, destacar que tiene ciertos aromas de chuchería que nos podrían llevar a pensar que se trata de una maceración carbónica, pero no lo es. En boca es afrutado, fresco, equilibrado, suave y muy fácil de beber.

Servicio recomendado: Entre 11 y 13°C. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

Gastronomía: Ideal para tomarlo como aperitivo con chorizo, jamón y queso suave.

SC Bodega San Miguel "Ausejo (La Rioja) " 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.