



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Ontañon Crianza 2019

€6.95

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 90% y Garnacha 10%

Elaboración: La fermentación de este vino se realizó con mucha calma, ya que se extendió a lo largo de 20 días, quedando los hollejos en maceración 8 días más para extraer toda la personalidad de las variedades utilizadas.

Crianza: Su crianza se efectuó en barricas de roble americano (60 %) y roble francés (40 %) con una duración de 12 meses, en los que se hicieron 2 trasiegos.

Cata: Rojo rubí, cubierto en capa. Muestra ribetes violetas de su juventud. Aroma complejo. Especiado y con toques balsámicos. Frutas maduras, lácteos, especias suaves, trufa y notas minerales. Entrada amplia y equilibrada. Resulta sabroso, carnoso y lleno de matices frutales y de noble crianza.

Servicio recomendado: Entre 16 y 18°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Legumbres, carnes rojas, caza, quesos, jamón y patés.

Bodegas Ontañon S. L. - Aldeanueva de Ebro (La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.