



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Castillo de Mendoza Reserva 2018

€14.95

COSECHA 2018: Buena

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: La fermentación alcohólica se realizó en tinajas de roble francés de 160 Hl. a temperatura controlada. Posteriormente se realizó la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés de grano fino y tostado medio.

Crianza: Sigue la crianza en las mismas barricas sobre sus lías de 24 meses y una permanencia posterior de 12 meses mínimo en botella antes de salir al mercado.

Cata: Vino de capa alta, color granate intenso y espléndida brillantez, la aparición de ciertos toques violáceos en su ribete denotan persistencia de juventud a pesar de su longevidad. Nariz equilibrada, notas de frutillos negros maduros mezcladas con toques especiados y hierbas aromáticas de bajo monte. Boca untuosa y amable con sabroso paso frutal, cremoso y envolvente. Su final largo transmite sensaciones gustativas a licor de frutas.

Servicio recomendado: Entre 16 y 18°C. **Graduación alcohólica:** 14,75% vol.

Gastronomía: Ideal para carnes rojas, asados y caza.

Bodegas Castillo de Mendoza S. L. - "San Vicente de La Sonsierra (La Rioja)" - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.