



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Valenciso Reserva 2018

€20.95

COSECHA 2018: Buena

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Elaborado en depósito de cemento, que favorecen la extracción suave en fermentación y una larga vivacidad del vino.

Crianza: Envejecido durante 17 meses en barricas nuevas de roble francés de menos de tres años con renovación anual por tercios y posteriormente en botella durante 2 años.

Cata: Recién descorchado, Valenciso emana energía, vida, mucha fruta y muestra su buena crianza. Es elegante, expresivo, intenso y armónico. Es complejo también, con una amplia variedad de notas frutales (cerezas, frambuesas, ciruelas, moras), algunas notas de fruta confitada, notas lácticas, de tierra, de cueros delicados..., sin que ninguno de esos aromas tome un protagonismo especial, su carácter verdadero recae en el conjunto, un agradable y rico perfume, más armonizado cuanto más tiempo transcurre en copa. En boca es muy jugoso, con potencia y nervio pero con los taninos amables, y con un fondo especiado seco y una agradable viscosidad que demuestran su inconfundible carácter riojano. Muy fácil de beber, jugoso, placentero... Un vino que crece en copa y con una larga vida.

Servicio recomendado: Entre 15 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

Gastronomía: Rabo de toro, canelones, cordero asado, guisos de carne, arroces de montaña, carnes asadas, pollo con pasas y ciruelas, quesos curados y solo.

Compañía Bodeguera de Valenciso S. A. - Ollauri (La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.