



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Chirimendo Cosecha 2019

€4.95

COSECHA 2019: Sin Calificar

Variedades de uva: Tempranillo 85% y Viura 15%

Vinificación: Vendimia en cajas y seleccionadas manualmente en mesa. Encubado de racimos enteros con maceración carbónica durante una semana en una atmósfera de dióxido de carbono. Al cabo de la misma se separa el mosto de "sangrado" o "escurrido" prensando exclusivamente el "corazón" formado por bayas enteras para su posterior fermentación alcohólica a baja temperatura.

Cata: Color violáceo intenso. Nariz persistente en la que predominan los aromas frutales a moras, fresas, plátanos y arándanos con evocaciones de flores azules como las violetas y la lavanda. En boca se muestra amable, pleno, fresco y equilibrado con un final aromático persistente de carácter de nuevo muy frutal.

Servicio recomendado: Entre 12 y 14°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Perfecto para acompañar embutidos, pastas, arroces, ensaladas, pescado azul y carnes blancas. Exquisito con postres elaborados con frutos rojos y quesos.

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.