



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Chirimendo Cosecha 2017

€4.75

COSECHA 2017: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Vinificación: 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. Persistente en nariz, con perfumes frutales de moras, fresas, plátanos y arándanos con recuerdos de flores azules, lavanda y violetas. En boca se muestra amable, pleno, fresco y equilibrado con un paso fácil. Final aromático y persistente de carácter, de nuevo, muy frutal.

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

Gastronomía: Embutidos, pescados azules, carnes blancas y quesos semi curados.

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.