



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Altun Crianza 2016

€8.25

COSECHA 2016: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Uva despalillada, previamente seleccionada y con fermentación a temperatura controlada. Macerando durante 8 - 10 días en los depósitos.

Crianza: El envejecimiento tiene lugar en mitad y mitad de barricas de roble francés y americano, durante un período de 14 meses. El resto de tiempo se cría en la botella.

Cata: Color cereza picota, limpio y brillante. Tonos con elegantes aromas de fruta madura, mezclado con el aroma de la madera bien ensamblada. En boca es un vino equilibrado, con cuerpo, de taninos redondos, y persistente.

Servicio recomendado: Entre 16 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Acompaña a platos de embutidos, cochinillo y cordero asados y quesos curados.

Bodegas Altun S. L. - Baños de Ebro (Alava) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.