



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Excellens Crianza 2013

€9.25

COSECHA 2013: Buena

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Fermentación alcohólica y maceración pelicular (25 días) en depósitos de acero inoxidable con temperaturas controladas entre 25°-28°C.

Crianza: Crianza en barrica de roble francés durante 14 meses y afinado posterior en botella durante un mínimo de 12 meses.

Cata: Viste un color rubí- oscuro. Rico en boca, con taninos maduros que ponen de relieve su estructura y elegancia. Un vino con carácter. Atractivo bouquet de frutos rojos con un toque de especias suaves aportado por su envejecimiento en roble.

Servicio recomendado: Entre 15 y 16° C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Perfecto para acompañar la cocina Mediterránea, frituras, verduras a la parrilla, paella, arroces, pastas, pescados en salsa de tomate, jamones y chorizos, patés, carpaccio de ternera, estofados o a la parrilla, quesos cremosos (brie, camembert).

Unión Vitivinícola S. A. "Cenicero (La Rioja)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.