La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Excellens Crianza 2018

€9.95

COSECHA 2018:Â Buena
Variedades de uva: Tempranillo 100%
ElaboraciÃ³n: Racimos despalillados con suavidad. FermentaciÃ³n alcohÃ³lica y larga maceraciÃ³n pelicular, en depÃ³sito de acero inoxidable con temperaturas controladas. FermentaciÃ³n malo-lÃ¡ctica en depÃ³sito de acero inoxidable en un porcentaje y la mayorÃ-a en barrica nueva.
Crianza: 14 meses en barricas nuevas y de un vino, de roble francÃ©s y americano, de tostado medio que proporciona una suave complejidad y taninos sabrosos. Seguido de otros 12 meses mÃ-nimo antes de la fecha de lanzamiento.
Cata: Excellens CuvÃ©e es un vino que en nariz arroja fruta madura y notas de maderas nobles y finas que amparan su cuidada crianza. En boca transmite cuerpo y sobriedad. La amplitud de sus matices se integra con sus taninos fundiÃ©ndose en una textura amable y muy elegante.
Servicio recomendado: Entre 16 y 17Âº C. **GraduaciÃ³n alcohÃ³lica:** 14% vol.
GastronomÃ-a: AcompaÃ±a a platos de embutidos, quesos curados y a gran variedad de carnes e incluso a pescados azules.

UniÃ³n VitivinÃ-cola S. A. â€“ Cenicero (La Rioja) â€“ 75cl.

InformaciÃ³n del vendedor

ValoraciÃ³n de los clientes: No hay opiniones para este producto.
Por favor, regÃ-strate para escribir una valoraciÃ³n.

Copyright ©2024 - La Monumental de los Vinos - http://www.monumentalvinos.com