



# 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.