



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Basagoiti Crianza 2014

€7.95

COSECHA 2014: Buena

Variedades de uva: 80% Tempranillo, 15% Graciano y 5% Garnacha.

Elaboración: La uva se despallilla y se dispone en depósitos de acero inoxidable donde se realiza una maceración y una fermentación con control de temperatura a 26°C. Finalizado este proceso el vino es trasegado y se introduce en barricas finas.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de segundo, tercer y cuarto año.

Cata: Color rojo picota con ribete cereza. Aroma complejo y franco, con toques avainillados, tostados y especiaos cedidos por la barrica y con matices de frutos maduros procedentes de la uva. En boca es delicado, de cuerpo medio, suave en su recorrido con unos taninos redondos y una persistencia larga. Vino elegante y maduro.

Servicio recomendado: Entre 15 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

Gastronomía: Legumbres, caza, carnes rojas, asados y quesos curados.

Bodegas Basagoiti - Azagra (Navarra) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.