



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Viña Bujanda Crianza 2014

€5.50

COSECHA 2014: Buena

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 15 días.

Crianza: Este vino permanece durante 12 meses en barricas de roble americano.

Cata: Intensidad media - alta, de color rojo puro y ribete de menisco azulado. Lágrima densa y coloreada.

Aromas de frutos negros (mora y arándanos) unidos a los especiados provenientes del roble americano tales como (clavo, canela), tabaco rubio y ligeras notas balsámicas. Buen reflejo de la variedad tempranillo, mostrando elegancia y complejidad.

De las tres fases de la cata es esta, la que roza la máxima puntuación, mostrando una entrada amplia, fresca y sedosa. Desarrollándose durante su recorrido un gran volumen y estructura. Final largo, gustoso y de un extraordinario aroma en retronasal.

Servicio recomendado: Entre 16 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 13% vol.

Gastronomía: Quesos de curación media. Carnes blancas y rojas. Cordero, pescados en salsa y platos de cuchara como, el marmitako, las pochas y las judías con perdiz.

Bottled by Viña Bujanda S. L. U. "Oyón (Alava)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, registre para escribir una valoración.