



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Cerro Añon Crianza 2015

€8.95

COSECHA 2015: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 80%, Garnacha 10% y Mazuelo/Graciano 10%.

Elaboración: Elaborado a partir de uvas de las subzonas Alta, Alavesa y Media de la Denominación de Origen, su fermentación se desarrolló a temperaturas de entre 20 y 26°C con el fin de preservar los aromas varietales, especialmente de entre la gama de los frutos rojos.

Los tiempos de maceración se sitúan en torno a los dieciocho días con remontados diarios.

Crianza: En barricas de roble básicamente americano, durante catorce a dieciocho meses. Durante este periodo es sometido a trasiegos periódicos. Tras la clarificación y embotellado, permanece en nuestros botelleros un mínimo de cuatro meses.

Cata: Rojo oscuro de intensidad alta y notas de cereza.

Aromas frutales que preceden a los especiados darán paso con el tiempo a la mayor complejidad aromática que caracteriza las grandes añadas de Rioja.

En boca presenta muy buena estructura, lo que augura una pausada evolución en botella y, en consecuencia gran longevidad. Es suave y redondo en el ataque y de postgusto largo.

Servicio recomendado: Entre 15 y 16°C. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

Gastronomía: Marida con platos de legumbres y cocidos tradicionales, carnes rojas y de caza.

Bodegas Olarra S. A. "Logroño (La Rioja)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, registre para escribir una valoración.