



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Benito Escudero Rosado Semi Seco

€6.95

Variedades de uva: Viura 50% Garnacha 50%

Elaboración: El mosto flor obtenido con un prensado suave, se destiló a ebullición para eliminar los taninos. El mosto realizado la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura baja sobre 14°C. Al inicio de la primera fermentación, una vez limpió el vino realizó la segunda fermentación dentro de la botella por un periodo de crianza al menos durante 24 meses.

Cata: Color salmón claro. Aroma burbuja que forma un bouquet de evolucionado. Buena intensidad, aroma fresco, frutoso, agradable. Aromático y rico en matices sobre-salado su dulzor con una delicada frescura que le aporta su acidez.

Servicio recomendado: Entre 6 y 8°C. **Graduación alcohólica:** 12,5% vol.

Gastronomía: Pastas, quesos azules y todo tipo de postres.

Bodegas Escudero S. L. "Gravalos (La Rioja)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, registre para escribir una valoración.