



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Ostatu Cosecha 2023

€5.75

COSECHA 2023: Sin Calificar

Variedades de uva: 92% Tempranillo, 6% Graciano y Mazuelo, 2% Viura.

Vinificación: Maceración carbónica estricta de uva entera en depósitos de acero inoxidable.

Fermentación alcohólica en depósito de acero, con ligeros remontados, a una Tª máxima de 24°. Escurredo del mosto-vino mediante pisado tradicional. Conservación en depósito hasta el embotellado, precedido de una suave filtración.

Cata: Atractivo color rojo cereza, muy brillante, de capa media. Destacan en su variedad aromática las frutas rojas frescas como cerezas y fresas silvestres, pétalos de flores y marcado carácter de la maceración carbónica. Entrada suave y paso de boca aterciopelado en todo su recorrido. Goloso, con personalidad.

Servicio Recomendado: Entre 12 y 14°C. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

Gastronomía: Embutidos, legumbres, patatas, carnes blancas y rojas asadas o a la plancha, caza de pluma, guisos no muy especiados y quesos semicurados.

Bodega: Ostatu S. L. (Samaniego - Alava) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.