



# La Monumental de los Vinos

*La Monumental de los Vinos*

## Ostatu Cosecha 2023

€5.75

**COSECHA 2023:** Muy Buena

**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°. Escurreo 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.