



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Vitaran Crianza 2019

€6.95

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Vendimia manual y selección en mesa de clasificación. Elaboración de estilo bordelés, con despalillado y estrujado de racimos y fermentación en depósitos de acero inoxidable de pequeña capacidad a temperatura controlada.

Crianza: En barricas seminuevas de roble americano y francés durante 12 meses y una permanencia posterior en botella de otros 12 meses como mínimo. Cata: Color rojo granate. En nariz se mezclan bien integrados los aromas terciarios propios de la crianza en madera -vainilla, coco, canela- con los de frutas negras, moras y ciruelas. Equilibrado en boca, con gran armonía entre acidez y tanicidad, de cuerpo largo y un final aromático muy limpio de carácter especiado.

Servicio recomendado: Entre 14 y 16°C. **Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

Gastronomía: Perfecto para acompañar tapas, embutidos, arroz, pasta, pescados con salsa y carnes a la brasa.

Bodegas Castillo de Mendoza S. L. "San Vicente de La Sonsierra (La Rioja)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.