



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Vivanco Crianza 2015

€8.50 €8.25 Ahorras: €0.25

COSECHA 2015: Muy Buena

Variedades de uva: 95% Tempranillo, 2% Maturana Tinta, Graciano 3%

Elaboración: Tras un suave estrujado, el mosto se encuba por gravedad en pequeños tinós de roble francés donde fermenta y macera en contacto con los hollejos a una temperatura máxima controlada de 28 ºC, recibiendo ligeros remontados durante 20 días.

Crianza: 16 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%), con trasiegos periódicos y un mínimo de 6 meses en botellero.

Cata: Color rojo brillante con ligeros ribetes purpúreos. Aromas frescos e intensos a frutos rojos, con notas especiadas y de regaliz, acompañado de elegantes aromas tostados y ahumados. En boca se muestra fresco y goloso, con un paso de boca elegante, persistente y muy equilibrado.

Servicio recomendado: Entre 16 y 18 ºC. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

Gastronomía: Perfecto para acompañar todo tipo de tapas, platos de la cocina mediterránea, arroces, legumbres, pasta y todo tipo de carnes blancas y rojas.

Bodegas Vivanco S. L. - Briones (La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.