



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Cueva de Lobos Crianza 2020

€6.75

COSECHA 2020: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Con uvas despalilladas. Viñedos de menos de 20 años que consiguen marcar un perfil de vino más estructurado y que sobresale por encima del resto de viña joven.

Crianza: Ha permanecido 14 meses en barrica mixta de roble americano y francés.

Cata: Vino de capa media alta con irisaciones yodadas. En nariz sobresale la madera limpia, de barricas de no más de 5 años. Notas acompañadas con frutillos rojos, toque especiado y algún aroma mineral. En boca el vino es sabroso, con un tanino bien puesto y maduro. El vino está muy equilibrado. Retronasal muy limpia, donde se le nota toques de torrefacto y especias. El retrogusto es largo.

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

Gastronomía: Caza, carnes rojas y asadas, platos de hortalizas y legumbres.

Javier San Pedro Ortega “Laguardia (Alava) 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.