



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Lumen Brut

€14.50

Variedades de uva: Garnacha 100%

Elaboración: El momento de vendimia es crítico y determinar el equilibrio entre fruta y acidez. La vendimia se ejecuta de manera delicada, de forma manual, sometiendo a la uva a un suave prensado al llegar a la bodega. Buscamos una extracción mínima de color, recibimos la uva solo por la mañana, aprovechando las horas más frías del día. El vino base se obtiene tras una fermentación a 16°C. Posteriormente se realiza el tiraje, y siguiendo las pautas del método tradicional, los vinos envejecen sobre lías dentro de la botella definitiva.

Crianza: En cavas durante 9 meses mínimo.

Cata: Color amarillo-dorado, con matices acerados. En nariz es intenso y fresco. Aparecen tanto notas de frutos rojos, con frutas blancas y cítricos. Ligeramente especiado. Es fresco y amable, bien equilibrado. Vibrante y armonioso.

Servicio recomendado: Entre 5 y 7°C. **Graduación alcohólica:** 12% vol.

Gastronomía: Platos como pescados a la plancha, mariscos y también quesos pueden ser acompañantes perfectos.

Bodegas Bilbainas S. A. " Haro (La Rioja) " 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.