La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Lumen Brut

€14.50

Variedades de uva: Garnacha 100%
ElaboraciÃ³n: El momento de vendimia es crÃ-tico y determinarÃ¡ 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 extracciÃ³n mÃ-nima de color, recibimos la uva solo por la maÃ±ana, aprovechando asÃ- las horas mÃ¡s frÃ-as del dÃ-a. El vino base se obtiene tras una fermentaciÃ³n a 16Âº C. Posteriormente se realiza el tiraje, y siguiendo las pautas del mÃ©todo tradicional, los vinos envejecen sobre lÃ-as dentro de la botella definitiva.
Crianza: En cavas durante 9 meses mÃ-nimo.
Cata: Color amarillo-dorado, con matices acerados. En nariz es intenso y fresco. Aparecen tanto notas de frutos rojos, con frutas blancas y cÃ-tricos. Ligeramente especiado. Es fresco y amable, bien equilibrado. Vibrante y armonioso.
Servicio recomendado: Entre 5 y 7Âº C. **GraduaciÃ³n alcohÃ³lica:** 12% vol.Â
GastronomÃ-a: Platos como pescados a la plancha, mariscos y tambiÃ©n quesos pueden ser acompaÃ±antes perfectos.

Bodegas BilbaÃ-nas S. A. â€“ Haro (La Rioja) â€“ 75cl.

InformaciÃ³n del vendedor

ValoraciÃ³n de los clientes: No hay opiniones para este producto.
Por favor, regÃ-strate para escribir una valoraciÃ³n.