



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Coto Mayor Crianza 2019

€7.95

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Las uvas fueron especialmente seleccionadas en nuestros viñedos para la elaboración de este vino. La fermentación fue pensada para conseguir un adecuado equilibrio entre fruta y la estructura del vino. El objetivo: obtener un vino redondo. Fresco y fácil de entender y disfrutar tras su paso por las barricas.

Crianza: El vino ha estado en reposo durante 12 meses en barricas de roble americano (80%) y roble francés (20%) de 225 litros. Lo importante es conseguir el adecuado equilibrio entre la frescura de la fruta y la dulzura de las barricas utilizadas.

Cata: De color cereza intenso; en nariz, despliega fruta madura en confitura con un fondo de frutas rojas, con alguna nota de la crianza, tostada y vainilla. En boca, sabroso, carnoso, equilibrado, con buena persistencia final de la fruta.

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

Gastronomía: Ideal para acompañar a las carnes rojas, pescado asado y quesos curados.

El Coto de Rioja S. A. "Oyon (Alava) " 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.