



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Gardenos Crianza 2018

€4.75

COSECHA 2018: Buena

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Uva procedente de los viñedos de la zona. La fermentación la realiza en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.

Crianza: Este vino permanece durante 12 meses en barricas de roble. Seguido de unos meses afinándose en los botelleros.

Cata: Color cereza granate y brillante. En nariz destacan las notas especiadas de vainilla y pimienta, así como los recuerdos de fruta en licor (cereza) y notas balsámicas. En boca es fresco, estructurado, sabroso y persistente con un final largo y envolvente.

Servicio recomendado: Entre 15 y 16°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Para platos de guisos, legumbres y carnes blancas asadas.

Bodegas Marques de Reinoso Autol (La Rioja) 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.