



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Sierra Cantabria Crianza 2019

€11.75

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Tradicional con despalillado 100%. Fermentación controlada entre 25 y 28°C y siembra de levadura seleccionada. Maceración con los hollejos durante 16 días, con dos remontados diarios al principio y un remontado ligero durante los diez últimos días.

Crianza: Envejecimiento de 14 meses en barricas bordelesas de roble francés y americano. Edad de la barrica: máximo de tres vinos.

Cata: Rojo-rubí de intensidad media-alta, con ligeras tonalidades anaranjadas en el borde de la copa. Aroma intenso con ligeras notas lácticas, frutos rojos y especias. Muestra un buen desarrollo de los aromas secundarios de la crianza (vainilla, cacao, torrefactos). En boca se muestra sabroso, bien armado, con taninos maduros en buen equilibrio acidez-alcohol. El carácter frutal domina ligeramente sobre los sabores de tostados, torrefactos, cacao y vainilla, dotándole de complejidad.

Servicio recomendado: Entre 16 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

Gastronomía: Cocidos y legumbres, carnes rojas y blancas, asados castellanos, estofados; caza de pelo y pluma, quesos y pate.

Sierra Cantabria S. A. " Logroño (La Rioja) " 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, registre para escribir una valoración.