La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Sierra Cantabria Crianza 2020

€11.95

COSECHA 2020:Â Muy Buena
Variedades de uva: Tempranillo 100%
ElaboraciÃ³n: Tradicional con despalillado 100%. FermentaciÃ³n controlada entre 25 y 28Âº C y siembra de levadura seleccionada. MaceraciÃ³n con los hollejos durante 16 dÃ-as, con dos remontados diarios al principio y un remontado ligero durante los diez ÃºltimosdÃ-as.
Crianza: Envejecimiento de 14 meses en barricas bordelesas de roble francÃ©s y americano. Edad de la barrica: mÃ¡ximo de tres vinos.
Cata: Rojo-rubÃ- de intensidad media-alta, con ligeras tonalidades anaranjadas en el borde de la copa. Aroma intenso con ligeras notas lÃ¡cticas, frutos rojos y especias. Muestra un buen desarrollo de los aromas secundarios de la crianza (vainilla, cacaos, torrefactos). En boca se muestra sabroso, bien armado, con taninos maduros en buen equilibrio acidez-alcohol. El carÃ¡cter frutal domina ligeramente sobre los sabores de tostados, torrefactos, cacao y vainilla, dotÃ¡ndole de complejidad.
Servicio recomendado: Entre 16 y 17Âº C. **GraduaciÃ³n alcohÃ³lica:** 14,5% vol.
GastronomÃ-a: Cocidos y legumbres, carnes rojas y blancas, asados castellanos, estofados; caza de pelo y pluma, quesos y pate.

Sierra Cantabria S. A. â€“ LogroÃ±o (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.