



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Campillo Crianza 2019

€11.95

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Encubado en depósitos de 30.000 kilogramos en los que realiza fermentación controlada y posterior maceración durante 14 días.

Crianza: Crianza de 18 meses en barricas de roble americano de segundo uso. Después se afina en los botelleros de la bodega.

Cata: Color limpio, brillante y de capa media, muestra un color rubí- muy vivo. Nariz nítida y franca, con aromas a fruta madura dulce y compotada, junto a notas tostadas y avainilladas de la barrica. En boca destaca por su tanino amable, bien integrado, y un paso en el que se perciben las notas dulces de la fruta y el tostado de la barrica. Final medio con matices de frutos secos (avellanas) y fruta madura.

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

Gastronomía: Cualquier tipo de carne. Setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos emmenthal o gruyere. Bueno con arroz con setas.

Bodegas Campillo S. L. " Laguardia (Alava) " 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.