



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Finca San Martin Crianza 2019

€8.50

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Las uvas se trasladaron a la bodega en pequeñas cajas. El método de elaboración fue el tradicional bordelés de despallado, suave estrujado y posterior encubado en depósitos.

Crianza: La crianza comenzó en enero de 2020 en barricas de roble americano nuevo (60%) y de roble francés de dos vinos (40%) y se desarrolló durante 16 meses. Este vino se trasegó tres veces por el método tradicional y se embotelló en septiembre de 2021.

Cata: Color rojo picota, de intensidad media-alta, con ribete granate. Muy intenso en nariz, con un marcado carácter frutal: arándanos rojos, grosellas y moras que envuelven unos aromas balsámicos de pastelería, cacao, café molido, canela y regaliz. Elegante fresca en boca, es equilibrado, con un tanino fino y suave final. Retrogusto frutal, con un marcado reflejo de las frutas rojas y balsámicos procedentes de su crianza en barrica. Un reflejo de la tipicidad y singularidad de Rioja Alavesa.

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

Gastronomía: Embutidos, picoteos, entrantes, primeros platos contundentes y carnes en general.

Torre de Oña S. A. "Laguardia (Alava) " 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.