



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Viña Ardanza Reserva 2012

€23.95 €19.95 Ahorras: €4.00

COSECHA 2012: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 78% y Garnacha 22%

Elaboración: La vendimia de estas parcelas comenzó a mediados de octubre. La uva se recogió a mano y se transportó en camiones refrigerados a la bodega. La fermentación alcohólica se realizó de forma natural y a temperatura controlada. La fermentación maloláctica concluyó a finales de agosto.

Crianza: En marzo de 2013 los vinos seleccionados pasaron a bodega, iniciando su crianza por separado: el Tempranillo durante 36 meses, con seis trasiegos manuales y en roble americano de 4 años de edad media y la Garnacha durante 30 meses, con 5 trasiegos manuales, en barricas de 2 y 3 años de roble americano. Concluida la crianza, se realizó el coupage final que fue embotellado en Mayo de 2016.

Cata: Brillante y vivo color granate, con un incipiente ribete rojo cereza y capa intensa. Aroma muy notable, con recuerdos especiados, balsámicos y de frutas maduras que, tras agitar la copa, descubre toques de pimienta negra, regaliz dulce, nuez moscada, café, vainilla y canela. Pleno de sabores, amable acidez y equilibrio y taninos muy pulidos que realzan su estructura armoniosa. Retrogusto complejo y elegante con recuerdos especiados y balsámicos. Para disfrutar ahora y con larga vida por delante.

Servicio recomendado: Entre 16 y 18°C. **Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

Gastronomía: Asados de cordero, carnes rojas, barbacoas, caza mayor, guisos de pescado muy condimentados, quesos ahumados y curados.

Bodega La Rioja Alta S. A. - Labastida (Álava) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.