



# La Monumental de los Vinos

*La Monumental de los Vinos*

## Noralba Cosecha 2023

€7.95

**COSECHA 2023:** Sin calificar

**Variedades de uva:** Viura, 100%.

**Elaboración:** Maceración prefermentativa de mosto y pieles en frío a una temperatura controlada de 8 a 10°C. Fermentación alcohólica del mosto virgen, libre de prensado, en barricas nuevas de roble francés. Crianza en la misma barrica francesa, sobre sus lías finas de 3 a 4 meses.

**Cata:** Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Intensos aromas a frutas blancas, pera y manzana, entremezclados con toques tropicales, piña, lichis, mango, y notas de mermelada de membrillo se ven arropados por los especiados procedentes de su crianza en madera. En el paladar se muestra fresco, equilibrado e intenso, con un amplio y untuoso paso en boca y un aromático y persistente final.

**Servicio recomendado:** Entre 8 y 10°C. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

**Gastronomía:** Perfecto para acompañar a todo tipo de pescados y carnes rojas poco hechas o marinadas. Exquisito con quesos suaves y frutos secos.

Bodegas Castillo de Mendoza S. L. (San Vicente de La Sonsierra - La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.