



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Predilecto Generico 2021

€14.50

COSECHA 2021: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 35% y Garnacha 65%

Elaboración: Se vinifican por separado el Tempranillo y la Garnacha. Despalillado 100%, pero sin estrujar. Fermentación en frío con levadura autóctona. Maceración corta. Posteriormente se ensamblan los dos vinos y pasan a un periodo de afinamiento en bodega donde permanece alrededor de 5 meses.

Crianza: Ensamblaje y afinamiento durante 5 meses en depósito de bodega.

Cata: Vino de color rojo cereza, capa media-alta. En nariz destacan notas de uva fresca, grosellas, fresa ácida procedente de la garnacha, muy fresco y frutal, tostados ligeros y agradables lácteos. Muy goloso. En boca es un vino muy ágil y con cierta corpulencia, pero muy fácil de beber, con tanino muy pulido y con buena acidez que lo hace refrescante. Muy redondo, goloso. Postgusto muy frutal.

Servicio recomendado: Entre 15 y 16°C. **Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

Gastronomía: Carnes blancas, Carnes rojas, Caza

Gómez Cruzado S. A. - Haro (La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.