



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Viña Olabarri Cosecha 2023

€5.95

COSECHA 2023: Sin Calificar

Variedades de uva: Viura 90% y otro 10% entre Garnacha y Malvasía

Elaboración: fermentación alcohólica del mosto en depósitos durante 15 días a temperatura controlada.

Cata: Color: brillante amarillo pálido con destellos verdosos. En nariz destacan sus aromas frutales, cítricos principalmente y pomáceos. Aparecen en boca nuevamente las notas cítricas, muy bien estructurado. Un vino muy fresco, largo y meloso.

Servicio recomendado: Entre 6 y 8°C. Graduación alcohólica: 13% vol.

Gastronomía: Pastas, arroces, ensaladas, pescados y mariscos.

Viña Olabarri 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.