



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Sonsierra Crianza 2019

€6.25

COSECHA 2019: Excelente

Varietades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Maceración prefermentativa durante 24 horas. Fermentación alcohólica con remontados periódicos en depósitos de acero inoxidable durante 8 días a temperatura controlada de 24°C para preservar y extraer al máximo los aromas afrutados. Maceración postfermentativa durante 24-48 horas. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

Crianza: 12 meses en bodega bordelesa. 3 meses de crianza en botella como mínimo.

Cata: Color rojo rubí con ribetes vivos y de capa media. En nariz ofrece una distinguida conjunción entre el cacao, la vainilla y el café propios de su crianza en bodega con las notas de frutas negras y regaliz. En boca resulta redondo y bien equilibrado con agradables recuerdos a fruta y vainilla que nos invita a seguir bebiéndolo.

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

Gastronomía: Para disfrutar acompañando carnes, legumbres, pastas y quesos semi curados.

Bodegas Sonsierra S. Coop. S. 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.