



# La Monumental de los Vinos

*La Monumental de los Vinos*

## Sonsierra Crianza 2019

€5.95

**COSECHA 2019:** Excelente

**Variedades 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.