



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Benito Escudero Crianza 2018

€7.75

COSECHA 2018: Buena

Variedades de uva: Tempranillo 70%, Mazuelo 15% y Garnacha 15%

Elaboración: La fermentación se hace en depósitos de acero inoxidable y con la levadura autóctona. Una vez terminado de fermentar se macera durante al menos 15 días.

Crianza: La crianza se hace en barricas de roble americano y francés con una media de 2 años de edad y permanece en ellas al menos durante 15 meses. Durante este tiempo, se hacen tres trasiegos. Una vez limpio el vino se embotella, permaneciendo en botella antes de salir al mercado al menos durante 8 meses.

Cata: Color rojo rubí brillante. Limpio y complejo en nariz, aromas de frutas bien conjuntadas con tonos de madera de roble fino que destacan notablemente. Buena estructura en boca, equilibrado y sabroso. Con gran carácter y larga persistencia. Vía retronasal compleja y elegante, aromas a fruta rojas y toques de madera de calidad.

Servicio recomendado: Entre 16 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

Gastronomía: Quesos de oveja semicurados, carnes rojas de vacuno, asados y estofados. Caza mayor y menor.

Bodegas Escudero S. L. "Pradejon (La Rioja)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.