



# La Monumental de los Vinos

*La Monumental de los Vinos*

## Gomez Cruzado Crianza 2020

€10.25

**COSECHA 2020:** Muy Buena

**Variedades de uva:** Tempranillo 75% y Garnacha 25%

**Elaboración:** 3 días de maceración prefermentativa en frío, realizando remontados diarios y delestaje durante su fermentación a temperaturas controladas, en depósitos troncocónicos de acero inoxidable.

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble mayoritariamente americano.

**Cata:** Vino de capa media, color rojo cereza. Limpio y brillante. Nariz expresiva con fruta roja (guindas) y lácteos. Fino y complejo. En boca es fresco, ágil, con excelente frutalidad. Equilibrado.

**Servicio recomendado:** Entre 16 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Gastronomía:** Acompaña a platos de embutidos, carnes rojas y quesos curados.

Gomez 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.