



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Carlos Serres Reserva 2017

€9.75

COSECHA 2017: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 90% y Graciano 10%

Elaboración: Elaborado en depósitos de hormigón. Después de un ligero despallado y estrujado, el mosto macera en contacto con los hollejos durante 13 días.

Crianza: Permanece durante 24 meses en barricas de roble francés y americano. Afinamiento en botella durante 12 meses.

Cata: Color rojo picota de intensidad media con un ribete teja que denota su crianza en barrica. Aromas a fruta negra madura, tofe y balsámicos.

En boca muestra buena estructura. Fresco, sedoso, elegante y un final largo y persistente.

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

Gastronomía: Perfecto para todo tipo de carnes asadas, estofadas o a la parrilla. Charcutería fina, solomillos, platos de caza y quesos fuertes y curados.

Bodegas Carlos Serres S. L. "Haro (La Rioja)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.