



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Vanidade Cosecha 2023

€9.95

COSECHA 2023:

Varietades de uva: Albariño 100%

Elaboración: Coupaje de mostos obtenidos bajo sangrado directo a igual proporción que los mostos obtenidos de uva sometida a proceso de criomaceración. El método le aporta suntuosidad bucal y una notable complejidad aromática. Gran equilibrio de acidez y persistencia natural del albariño.

Proceso: despalillado, criomaceraciones parciales, prensado neumático, desfangado estático por decantación en frío. Fermentación en depósitos de inox a 17°C.

Cata: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos y brillantes. Nariz compleja, con aromas de fruta madura, pero también de vainilla, lavanda e hierba luisa. Fresco al ataque, se distingue por su gran amplitud y fluidez. Mantiene una sensación fragante, lo que lo convierte en un vino muy seductor.

Servicio recomendado: Entre 8 y 10°C. **Graduación alcohólica:** 13% vol.

Gastronomía: Acompaña bien a mariscos, pescado blanco, carnes blancas al horno y quesos suaves y cremosos.

Vinifica Almirante SCG. "Peroxa, Portas (Pontevedra)" 75cl.

Denominación de Origen Rias Baixas

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.