



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Carlos Serres Crianza 2016

€6.25

COSECHA 2016: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Elaborado en depósitos de acero inoxidable. Después de un ligero despalillado y estrujado, el mosto macera en contacto con los hollejos durante seis días. Fermentación a una temperatura controlada de 28°C durante diez días.

Crianza: Permanece durante 14 meses en barricas de roble francés y americano. Afinamiento en botella durante 6 meses.

Cata: Color rojo picota con ribete púrpura, limpio y brillante. Aromas a fruta roja madura sobre un fondo especiado, con ligeras notas de regaliz. En boca presenta una buena estructura, sabroso, fresco, frutal, con un final persistente y goloso.

Servicio recomendado: Entre 16 y 18°C. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

Gastronomía: Perfecto para acompañar platos de la cocina mediterránea. Frituras, verduras a la parrilla, arroces, pasta legumbres, carnes blancas y rojas, quesos suaves o de media curación.

Bodega: Carlos Serres S. A. (Haro - La Rioja) - 75cl.

Parámetros de categoría: **Selección**

Región de origen



Rioja Variedad de uva



Tempranillo Precio



5-10

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.
Por favor, regístrate para escribir una valoración.