



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Marques de Teran Crianza 2014

€8.95

COSECHA 2014: Buena

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Todo el sistema de entrada de la uva en Bodega funciona por cintas, lo que favorece el buen estado del fruto y permite seleccionarlo durante todo el recorrido.

CRIMACERACIÓN

Gracias a los depósitos de pissage, la maceración se produce antes, durante y después de la fermentación, ya que el frío se mantiene homogéneo en toda la masa del depósito por la criomaceración. Esta técnica consiste en la aportación de nieve carbónica antes y durante la entrada de uva en el depósito.

Crianza: Permanece 14 meses en bodega bordelesa de roble americano y francés.

Cata: Rojo cereza bien cubierto con reflejos granates. Complejo en nariz con aromas de fruta roja bien madura, ligero toque de roble bien ensamblado con la fruta inicial. En boca suave, redondo, bien conjuntado con largo y apreciado postgusto.

Servicio recomendado: Entre 15 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Acompaña todo tipo de carnes.

Bodegas Marques de Teran S. L. (Ollauri - La Rioja) - 75 cl.

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.