



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Cesar del Rio Cosecha 2017

€3.25

COSECHA 2017: Sin Calificar

Variedades de uva: Garnacha 50% y Viura 50%

Elaboración: Elaboración a partir de uva viura y garnacha prensadas de modo directo a muy baja presión, seguidamente se le somete a un proceso de desfangado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 18°C.

Cata: Color piel de cebolla t pico en los claretes de Cordovin, presenta un aspecto limpio y muy brillante. En nariz posee un aroma limpio y afrutado, muy elegante. En boca es afrutado, con el punto justo de acidez, tiene algo de "œaguja" natural que lo hace muy refrescante, un postgusto muy agradable.

Servicio recomendado: 9 y 10°C. **Graduación Alcohólica:** 12,5% vol.

Gastronomía: Arroces, Verduras, Carnes blancas y Pescado azul.

Bodega: Cesar del Rio Estebas (Cordovin - La Rioja) - 75cl.

 

Parámetros de categoría: **Selección**

Región de origen



Rioja Variedad de uva



Garnacha Precio



Por-debajo-de-5

[Información del vendedor](#)

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