



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Ramon Bilbao Crianza 2019

€8.95

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Seguimiento durante todo el ciclo de cada parcela y recolección en el momento óptimo de cada una. Los diferentes pagos fermentan por separado a temperatura controlada (28-29°C)

Crianza: Este vino permanece durante 14 meses en barricas de roble americano. Seguido de otros 8 meses afinándose en los botelleros subterráneos.

Cata: Rojo rubí con matices violáceos de intensidad media. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas. Intensidad aromática media. Limpio y franco. Aromas de frutas negra y roja, cáscara de frutos secos y ciertas notas florales. La barrica aporta aromas dulces, nuez moscada, vainilla e incluso recuerdos de canela. Agradable, de intensidad y acidez media. Alcohol bien integrado. En retrosanal aparecen de nuevo las notas afrutadas y especiadas.

Servicio recomendado: Entre 16 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Acompaña a platos de embutidos, quesos suaves y a gran variedad de carnes e incluso a pescados azules.

Bodegas Ramón Bilbao S. A. - Haro (La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.