



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Lan D - 12 Crianza 2019

€11.50

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 98% y Mazuelo 2%

Elaboración: La fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura inferior a 25°C, para mantener todo su potencial aromático y conseguir una óptima extracción de color. La fermentación maloláctica se lleva a cabo sobre lías en depósitos de acero, con remontados periódicos y microoxigenación para estabilizar el color y lograr una mayor suavidad en boca.

Crianza: Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble americano procedente de los Apalaches (65%) y roble francés de los bosques de Chateauroux y Loches (35%). Madera seleccionada de grano extrafino y secada de forma natural durante 36 meses para conseguir una madera fina y elegante, que se integra idóneamente con el vino.

Cata: Color cereza picota intenso con el ribete todavía violáceo. En nariz es complejo e intenso. En este vino está muy presente la fruta roja y el regaliz característico del Tempranillo, con matices de cacao, pastelería y ahumados, combinados con aromas de fruta roja en licor con toques florales, principalmente de violeta. Boca amplia y sedosa, con buen equilibrio. Tiene un final largo y persistente, donde permanecen las notas de regaliz y pimienta negra.

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

Gastronomía: Carnes rojas y a la brasa, ahumados, platos especiados y quesos curados.

Bodegas Lan S. A. - Fuenmayor (La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.