



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Cantos de Valpiedra Crianza 2015

€8.95 €8.50 Ahorras: €0.45

COSECHA 2015: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 18 días.

Crianza: 14 meses en barrica de roble francés (70%) y americano (30%).

Cata: Color puro intenso. Destellos violáceos de ligadura abundante, coloreada y densa.

Intensidad aromática alta con notas de frutos negros y endrinas maduras, perfil mineral muy marcado que junto con las notas procedentes de la barrica tales como vainilla, especias y tabaco dotan de gran carácter a este vino. La variedad Tempranillo está muy marcada y bien integrada con la barrica.

El ataque es graso e intenso con recorrido goloso, mostrando gran finura. Acidez equilibrada con alcohol predominando la frescura típica de los "valpiedras". Final largo, mineral, con recuerdos de maderas finas y de gran frescura.

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

Gastronomía: Ollas de verduras y legumbres, sopas de gallina. Respecto a las carnes marida mejor con las blancas, el pavo, el cordero lechal y el cerdo. Acompañamiento perfecto del arroz con conejo y la pularda estofada.

Bottled By Finca Valpiedra S. L. " Fuenmayor (La Rioja) " 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, registre para escribir una valoración.