



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Carlos Serres Cosecha 2022

€3.95

COSECHA 2022: Muy Buena

Variedades de uva: Viura 85% y Tempranillo Blanco 15%

Elaboración: Tras una breve maceración en frío de la uva entera, el mosto lagrime fermenta durante 15 días en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 12° y 15° para preservar al máximo la expresión de las variedades Viura y Tempranillo blanco.

Cata: Color amarillo pálido y brillante. Aromas frescos a manzana y paja, con ligeros toques a flores blancas. En boca es fresco, muy afrutado con gran equilibrio entre la acidez y la fruta, y una persistencia larga y agradable.

Servicio recomendado: Entre 8 y 10° C. **Graduación alcohólica:** 13% vol.

Gastronomía: Acompaña bien a pescados, mariscos, ahumados y todo tipo de quesos frescos y de media curación.

Bodegas Carlos Serres S. L. "Haro (La Rioja)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.