



# La Monumental de los Vinos

*La Monumental de los Vinos*

## Ontañon Crianza 2019

€6.95

**COSECHA 2019:** Excelente

**Variedades de uva:** Tempranillo 90% y Garnacha 10%

**Elaboración:** La fermentación de este vino se realizó con mucha calma, ya que se extendió a lo largo de 20 días, quedando los hollejos en maceración 8 días más para extraer toda la personalidad de las variedades utilizadas.

**Crianza:** Su crianza se efectuó en barricas de roble americano (60 %) y roble francés (40 %) con una duración de 12 meses, en los que se hicieron 2 trasiegos.

**Cata:** Rojo rubí, cubierto en capa. Muestra ribetes violetas de su juventud. Aroma complejo. Especiado y con toques balsámicos. Frutas maduras, lácteos, especias suaves, trufa y notas minerales. Entrada amplia y equilibrada. Resulta sabroso, carnoso y lleno de matices frutales y de noble crianza.

**Servicio recomendado:** Entre 16 y 18°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

**Gastronomía:** Legumbres, carnes rojas, caza, quesos, jamón y patés.

Bodegas Ontañon S. L. - Aldeanueva de Ebro (La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.