



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Viña Arana Reserva 2009

€15.95

COSECHA 2009: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 95% y Mazuelo 5%

Elaboración: La fermentación alcohólica se desarrolló a temperatura controlada en 14 días, descubriéndose tres días después. La fermentación maloláctica se desarrolló de forma natural en 56 días.

Crianza: En julio de 2007 los vinos pasaron a barricas de producción propia de roble americano y de una edad media de 4 años. Durante su crianza de 3 años, los vinos fueron trasegados por el método tradicional de bodega a bodega cada 6 meses. Se embotelló en diciembre de 2010.

Cata: Color rojo picota, de media capa, limpio y brillante, con matices anaranjados en el borde de la copa. Presenta en nariz una notable intensidad aromática de frutas rojas maduras y cítricos, integradas en un fondo mentolado y de canelas, vainillas, caramelo y toffe. En boca se presenta de medio cuerpo, muy redondo, con los taninos dulces que armonizan con una ligera acidez típica de esta marca. Largo retrogusto, con aromas y sabores de cítricos y balsámicos que llevarán a un excelente bouquet con el paso del tiempo en botella.

Servicio recomendado: Entre 16 y 18°C. **Graduación alcohólica:** 13.5% vol.

Gastronomía: Primeros platos de arroces o pastas. Guisos de caza menor, carnes a la brasa, pescados, etc.

Bodega La Rioja Alta S. A. "Labastida (Alava)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.