



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Hacienda Lopez de Haro Crianza 2017

€5.95

COSECHA 2017: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo, Garnacha tinta y Graciano

Elaboración: Elaborado en cubas de 30.000 kilogramos. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura de 28°C y la maceración se prolonga durante 2 semanas.

Crianza: Crianza en barricas de roble francés y americano durante un periodo de 18 meses. Posterior afinamiento en botella hasta su salida al mercado, con un tiempo aproximado de 2 años entre barrica y botella.

Cata: Vino color granate con tonos teja. Complejo en nariz con aromas a fruta roja madura y regaliz combinado con notas de café, vainilla y balsámico de la crianza en barrica. En boca es suave y aterciopelado con un tanino dulce y maduro que hace que sea un vino amable y fácil de beber con un largo recuerdo.

Servicio recomendado: Entre 14 y 16°C. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

Gastronomía: Carnes rojas a la parrilla, estofados, asados, caza de pluma, pato, quesos curados o jamón Ibérico de bellota.

Bodega Clásica, S. L. “ San Vicente de La Sonsierra (La Rioja) ” 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.