La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Tobelos Crianza 2019

€11.50

COSECHA 2019:Â Excelente
Variedades de uva: Tempranillo 100%
ElaboraciÃ³n: Despalillado 100%, fermentaciÃ³n durante 8 dÃ-as con 2 remontados diarios y un total de 18 dÃ-as de maceraciÃ³n con los hollejos.
Crianza: Roble americano, francÃ©s y centroeuropeo, durante 12 meses. Con trasiegos cada 4 meses. Edad mÃ¡xima de la barrica 5 aÃ±os.
Cata: Rojo cereza granate bien cubierto, en el ribete toques de juventud. Aromas maduros, frutos pequeÃ±os compotados, especiados, toque tostado de cafÃ© torrefactado. En boca es amplio, bien constituido, sabroso, acidez bien integrada, buen paso de fruta y final aromÃ¡tico con notas balsÃ¡micas.
Servicio recomendado: Entre 17 y 18Âº C. **GraduaciÃ³n alcohÃ³lica:** 14% vol.
GastronomÃ-a: Con cualquier plato elaborado como guiso, arroz, caza o ave.

Tobelos Bodegas y ViÃ±edos, S. L. â€“ BriÃ±as (La Rioja) â€“ 75cl.

InformaciÃ³n del vendedor

ValoraciÃ³n de los clientes: No hay opiniones para este producto.
Por favor, regÃ-strate para escribir una valoraciÃ³n.