



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Tobelos Crianza 2019

€11.50

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Despalillado 100%, fermentación durante 8 días con 2 remontados diarios y un total de 18 días de maceración con los hollejos.

Crianza: Roble americano, francés y centroeuropeo, durante 12 meses. Con trasiegos cada 4 meses. Edad máxima de la barrica 5 años.

Cata: Rojo cereza granate bien cubierto, en el ribete toques de juventud. Aromas maduros, frutos pequeños compotados, especiados, toque tostado de café torrefactado. En boca es amplio, bien constituido, sabroso, acidez bien integrada, buen paso de fruta y final aromático con notas balsámicas.

Servicio recomendado: Entre 17 y 18°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Con cualquier plato elaborado como guiso, arroz, caza o ave.

Tobelos Bodegas y Viñedos, S. L. "Briñas (La Rioja)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.