



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Martinez Lacuesta Cosecha 2019

€6.25

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Viura 100%

Elaboración: Ha permanecido sobre sus propias pieles en barricas nuevas de acacia centro europea (10%), y de roble francés de Allier (35%) y americano de Missouri (55%) por un periodo de tres meses. En botella, desde Enero de 2020.

Cata: Color amarillo verdoso pálido con leves reflejos de roble. En nariz, se percibe la sutil fragancia de roble tostado sobre un fondo meloso de fruta fresca, aderezado con el peculiar aroma a plátano maduro que le aporta la acacia. En boca ofrece una entrada fresca y ácida, conjuntada con el ligero matiz gustativo del roble, bajo el cual persiste la sensación de caramelo.

Servicio recomendado: Entre 9 y 11°C. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

Gastronomía: Adecuado para acompañar todo tipo de pescados y mariscos, arroces, foie y quesos curados.

Bodegas Martinez Lacuesta S. A. - Haro (La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.