La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Perez de Urrecho Cosecha 2023

€3.25

COSECHA 2023:Â Sin Calificar
Variedades de uva: Tempranillo 100%
VinificaciÃ³n: Es un vino 100% maceraciÃ³n carbÃ³nica (el racimo de uva se introduce Ã-ntegro en el depÃ³sito sin separar el grano del raspÃ³n). Realizamos remontados diarios para romper el sombrero y para que el vino vaya cogiendo color. Cuando la fermentaciÃ³n alcohÃ³lica ha terminado, se procede al pisado de la uva, como tradicionalmente se ha venido haciendo a lo largo de los aÃ±os, siendo una de las pocas bodegas que continua con esta tradiciÃ³n. Por Ãºltimo, se procede a un ligero prensado.
Cata: Atractivo color rojo picota con reflejos pÃºrpura en capa fina; limpio y brillante. En nariz presenta aromas intensos que se corresponden con la maceraciÃ³n carbÃ³nica: frutas rojas, piruleta de fresa, notas perfumadas de violetas, apuntes de pastilla de toffe y ecos que recuerdan al paloduz, mÃ¡s otro aroma telÃºrico difÃ-cil de descifrar. En boca es suave, fresco, sabroso; con fruta patente en el paso de boca. Brisa de finura en un tacto bucal esmerilado que, de pura ligereza, quiere pasar desapercibido. Pero no; su degustaciÃ³n es realmente una delicia de frescor con una ligerÃ-sima cremosidad del carbÃ³nico endÃ³geno. El vino transmite sensaciones de pureza y desnuda sencillez enÂ su juventud exuberante.
Servicio recomendado: Entre 13 y 15Âº C. **GraduaciÃ³n alcohÃ³lica:** 14% vol.
GastronomÃ-a: Embutidos, carnes a la brasa y quesos semi curados.

Bodegas y ViÃ±edos PÃ©rez de Urrecho â€“ GalbÃ¡rruli (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.