



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Perez de Urrecho Cosecha 2023

€3.25

COSECHA 2023: Sin Calificar

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Vinificación: Es un vino 100% maceración carbónica (el racimo de uva se introduce íntegro en el depósito sin separar el grano del raspado). Realizamos remontados diarios para romper el sombrero y para que el vino vaya cogiendo color. Cuando la fermentación alcohólica ha terminado, se procede al pisado de la uva, como tradicionalmente se ha venido haciendo a lo largo de los años, siendo una de las pocas bodegas que continua con esta tradición. Por último, se procede a un ligero prensado.

Cata: Atractivo color rojo picota con reflejos púrpura en capa fina; limpio y brillante. En nariz presenta aromas intensos que se corresponden con la maceración carbónica: frutas rojas, piruleta de fresa, notas perfumadas de violetas, apuntes de pastilla de toffe y ecos que recuerdan al paloduz, más otro aroma telúrico difícil 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 degustación es realmente una delicia de frescor con una ligérrima cremosidad del carbónico endógeno. El vino transmite sensaciones de pureza y desnuda sencillez en su juventud exuberante.

Servicio recomendado: Entre 13 y 15°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Embutidos, carnes a la brasa y quesos semi curados.

Bodegas y Viñedos Pérez de Urrecho "Galbarruli (La Rioja)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.