La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Cerro AÃ±on Reserva 2017

€11.95

COSECHA 2017:Â Buena
Variedades de uva: Tempranillo 80%, Garnacha 5%, Mazuelo y Graciano 15%.
ElaboraciÃ³n: Fermentado a temperatura controlada alrededor de 30Âº C. Maceraciones medias
Crianza: Tras permanecer 20 meses en barrica, este reserva se encuentra en su momento Ã³ptimo de cata, asegurando una extraordinaria evoluciÃ³n en los prÃ³ximos aÃ±os.
Cata: Color cereza picota, de media capa y brillante, cuyo ribete muestra los primeros indicios de evoluciÃ³n; en nariz se nos presenta con unos primeros aromas de cueros, notas silvestres y de champiÃ±ones, los cuales van abriÃ©ndose, progresivamente pero sin dudar, hasta desvelarnos toda su intensidad frutal, especialmente aromas de fruta roja, acompaÃ±ada de notas balsÃ¡micas muy frescas y elegantes.
En boca sigue atrayÃ©ndonos, es un vino diseÃ±ado para ofrecer placer, con gran volumen, fruta madura, notas de pimienta, una acidez mÃ¡s que correcta y unos taninos suaves bien integrados, un conjunto equilibrado que persiste hasta el final.
Servicio recomendado: Entre 15 y 17Âº C. **GraduaciÃ³n alcohÃ³lica:** 14% vol.
Gastronomia: Lentejas con chorizo, carnes rojas, carnes estofadas, cordero asado y quesos de cabra curados

Bodegas Olarra S. A. â€“ LogroÃ±o (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.