



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Cerro Añon Reserva 2017

€11.95

COSECHA 2017: Buena

Variedades de uva: Tempranillo 80%, Garnacha 5%, Mazuelo y Graciano 15%.

Elaboración: Fermentado a temperatura controlada alrededor de 30°C. Maceraciones medias

Crianza: Tras permanecer 20 meses en barrica, este reserva se encuentra en su momento óptimo de cata, asegurando una extraordinaria evolución en los próximos años.

Cata: Color cereza picota, de media capa y brillante, cuyo ribete muestra los primeros indicios de evolución; en nariz se nos presenta con unos primeros aromas de cueros, notas silvestres y de champiñones, los cuales van abriéndose, progresivamente pero sin dudar, hasta desvelarnos toda su intensidad frutal, especialmente aromas de fruta roja, acompañada de notas balsámicas muy frescas y elegantes.

En boca sigue atrayéndonos, es un vino diseñado para ofrecer placer, con gran volumen, fruta madura, notas de pimienta, una acidez más que correcta y unos taninos suaves bien integrados, un conjunto equilibrado que persiste hasta el final.

Servicio recomendado: Entre 15 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Lentejas con chorizo, carnes rojas, carnes estofadas, cordero asado y quesos de cabra curados

Bodegas Olarra S. A. " Logroño (La Rioja) " 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.