



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Finca del Marquesado Crianza 2015

€6.25

COSECHA 2015: Muy Buena

Variedades de uva: 70% Tempranillo, 25% Garnacha y 5% Graciano.

Elaboración: Un vino elaborado con una selección de parcelas de tempranillo, garnachas viejas que le dan un carácter afrutado, rico en matices y un toque de graciano que aporta vivacidad y equilibrio.

Crianza: En barricas de roble americano, durante 14 meses. Embotellado en Enero 2018.

Cata: Precioso color rojo cereza, limpio y brillante. Aroma intenso, muy afrutado, con notas de toffee y vainilla aportados por su crianza en barrica. Expresivo. Muy redondo, goloso, permanece la fruta madura, muy persistente.

Servicio recomendado: Entre 16 y 18°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Legumbres estofadas, asados y carnes rojas a la brasa, caza, tabla de embutidos y quesos.

Bodegas Finca del Marquesado "Ayón" (Alava) " 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.