



# La Monumental de los Vinos

*La Monumental de los Vinos*

## Vivanco Crianza 2019

€8.75

**COSECHA 2019:** Excelente

**Variedades de uva:** Tempranillo 100%, Maturana Tinta 2% y Graciano 3%.

**Elaboración:** Todas las uvas permanecen en cámara de frío durante 36 horas antes de su procesamiento en mesa de selección. Tras un suave estrujado, el mosto se encuba por gravedad en pequeños tinós de roble francés donde fermenta y macera en contacto con los hollejos a una temperatura máxima controlada de 28°C, recibiendo ligeros remontados durante 20 días. Fermentación maloláctica en pequeños tinós de roble francés.

**Crianza:** Durante 16 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%), con trasiegos periódicos. El vino descansa en el botellero un mínimo de 6 meses antes de salir al mercado.

**Cata:** Vista: Intenso color cereza oscuro. Marcados ribetes violáceos. Brillante. Buena ligadura.

Nariz: Intensidad aromática con una buena carga de fruta roja madura. Notas ahumadas acompañadas de vainilla sobre un fondo de especias.

Boca: Entrada amplia. Paso de boca expresivo, carnoso. Encontramos las sensaciones frutales que hemos encontrado en la nariz con un fondo tostado bien integrado. Taninos maduros. Final persistente. Un vino elegante.

**Servicio recomendado:** Entre 16 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

**Gastronomía:** Perfecto para acompañar todo tipo de tapas, platos de la cocina mediterránea, arroces, legumbres, pasta y todo tipo de carnes blancas y rojas.

Bodegas Vivanco S. L. - Briones (La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.