La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Conde de Valdemar Reserva 2015

€10.50

COSECHA 2015: Muy Buena
Variedades de uva: Tempranillo 85%, Graciano 10% Garnacha 5%.
ElaboraciÃ³n: La vendimia se realizÃ³ a mediados del mes de Octubre. La vinificaciÃ³n se realiza en depÃ³sitos de acero inoxidable con control de temperatura.
Crianza: Envejece en barricas de roble americano (65%) y francÃ©s (35%) durante 27 meses. Finalmente, una vez embotellado, continÃºa su reposo en la botella otros 24 meses.
Cata: Presenta un intenso rojo rubÃ- brillante. Nariz franca y compleja. Destaca la fruta madura con toques balsÃ¡micos y notas especiadas, muy equilibrado. En boca se muestra muy redondo, estructurado con un final largo y elegante.
Servicio recomendado: Entre 16 y 18Âº C. **GraduaciÃ³n alcohÃ³lica:** 14 % vol.
GastronomÃ-a: Especialmente indicado para guisos caseros, asados al horno y a la brasa, carnes rojas, caza o embutidos ibÃ©ricos.

Bodegas Valdemar S. A. â€“ Oyon (Alava) â€“ 75cl.

InformaciÃ³n del vendedor

ValoraciÃ³n de los clientes: No hay opiniones para este producto.
Por favor, regÃ-strate para escribir una valoraciÃ³n.