



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Viña Tondonia Reserva 2011

€39.95

COSECHA 2011: Excelente

Varietades de uva: Tempranillo (75%), Garnacha (15%), Graciano y Mazuelo (10%).

Elaboración: El mosto fermenta en grandes tinajas de roble; las mayores, con capacidad para 240 hectolitros. En la vinificación de los tintos, como el mosto fermenta con los orujos, éstos forman una gruesa capa flotante denominada "sombbrero", que debe removerse para activar la oxigenación de las levaduras y hacer más homogénea la maceración así como favorecer la extracción de color. La fermentación tumultuosa suele durar cerca de siete días, en los que el mosto ha pasado a ser vino, pero todavía conserva cierto porcentaje de azúcar residual, que debe desdoblarse en una fermentación secundaria, o lenta.

Crianza: El periodo de crianza en bodega se prolonga hasta los 6 años, realizándose dos trasiegos anuales. Se embotella sin filtrar pero antes se clarifica con clara de huevo fresco.

Cata: Color Rubí brillante con ligeros ribetes teja. Nariz muy fina, fresca, tostada con ligeros aromas a vainilla. Muy persistente. Gusto Muy seco, suave, redondo y desarrollado.

Servicio recomendado: Entre 15 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 13% vol.

Gastronomía: Carnes rojas asadas, caza de pluma, cochinillo y cordero asado, quesos curados y postres con chocolate.

Bodega López Heredia Viña Tondonia S. A. - Haro (La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, registre para escribir una valoración.