



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Fernandez de Pierola Crianza 2019

€9.95

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Elaborado con viñas de más de 30 años de edad y con rendimientos de producción de no más de 5.500 kg/ha. y vendimia manual. Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable, con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores, para mantener temperaturas no superiores a 28°C. Maceración de hollejos durante 30 días, con dos remontados diarios.

Crianza: Después de la fermentación maloláctica realizada en los depósitos de acero inoxidable permanece 18 meses con trasiegos semestrales, el 70% en Roble Americano y 30% Francés, con barricas de 1 a 3 años.

Cata: Color cereza intenso, bien cubierto. Nariz potente, buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura (mora) con notas de cedro y vainilla. Muy bien ensamblados. En boca es serio en el encuentro, carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta acompañada e integrado en maderas tostadas y taninos nobles. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

Servicio recomendado: Entre 16 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Caza de Pluma y Pelo, jamón ibérico curado y quesos curados. Muy recomendable con carnes rojas a la parrilla.

Bodegas Fernández de Pierola S. L. "Moreda (Alava)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, registre para escribir una valoración.