



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Muñarrate Cosecha 2023

€4.50

COSECHA 2023: Sin calificar

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Para elaborar este vino se seleccionan aquellos viñedos más jóvenes para obtener un vino más fresco y fácil de beber. La uva entra en bodega a una temperatura de 18°C y se realiza una fermentación alcohólica a temperatura controlada no superior a 25°C. El descube se produce sin haber acabado la fermentación para evitar un exceso de estructura. La fermentación maloláctica se desarrolla de manera espontánea en depósito de acero inoxidable tras la que se sulfita y trasiega. La estabilización es por filtración por frío.

Cata: Color rojo picota de capa alta, tonos azules casi en el borde. Intenso, frutal, poderosa fresa madura, mora, regaliz. Al mover la copa es franco, versátil en su frutalidad, con notas de elaboración con dulces recuerdos lácticos, incluso matices herbáceos. En boca es carnoso desde el inicio, amplio, lleno de sabores a las frutas que hemos percibido con anterioridad. En el paso de boca es amplio con los taninos jóvenes pero dulces, maduros, que se deslizan con amabilidad. En el retronasal el vino es potente en largo por su bondad, de gran frutalidad.

Servicio recomendado: Entre 14 y 15°C. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

Gastronomía: Entremeses y aperitivos, con los platos de más a diario, pasta, pizza, de cuchara con sacramentos y guisos de andar por casa.

Bodegas y Viñedos Solabal S.A.T. - Abalos (La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.