



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Tobia Seleccion de Autor Generico 2019

€12.75

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 80%, Graciano 13% y Garnacha 7%

Elaboración: Maceración prefermentativa de la uva despalillada, sin estrujar, durante 3 días a temperatura controlada. Fermentación de la uva a temperatura controlada en depósitos inteligentes. Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza: Crianza de 16 meses en barricas de roble francés y americano. Estabilización natural del vino durante el proceso de crianza en barrica, sin añadido de agentes clarificantes. Embotellado sin filtrar para respetar todas las cualidades del vino.

Cata: De aspecto limpio y brillante. De color rojo cereza intenso con ribetes granates. Fragante aroma a fruta roja madura, (fresas, grosellas), regaliz, fruta negra como ciruelas, notas lácticas y de cacao sobre un fondo de eucalipto y violetas. Boca es untuoso, voluminoso, carnoso y con buena frescura. Taninos vivos pero pulidos. Redondo, boca con gran retronasal de fruta madura y cacao. Largo y persistente.

Servicio recomendado: Entre 15 y 16°C. **Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

Gastronomía: Embutidos, jamón ibérico, queso curado, pasta, arroz y todo tipo de carnes.

Bodegas Tobia S. L. "Cuzcurrita de Rio Tirón (La Rioja)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.