La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Noralba Cosecha 2023

€7.95

COSECHA 2023:Â Sin calificar
Variedades de uva: Viura, 100%.
ElaboraciÃ³n: MaceraciÃ³n prefermentativa de mosto y pieles en frÃ-o a una temperatura controlada deÂ 8 Âº C.Â FermentaciÃ³n alcohÃ³lica del mosto virgen, libre de prensado, en barricas nuevas de roble hÃºngaro. Crianza en la misma barrica hÃºngara, sobre sus lÃ-as finas de 3 a 4 meses.
Cata: Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Intensos aromas a frutas blancas, pera y manzana, entremezclados con toquesÂ tropicales, piÃ±a, lichis, mango, y notas de mermelada de membrilloÂ se ven arropados por los especiados procedentes de su crianza en madera. En el paladar se muestra fresco, equilibrado e intenso,Â con un amplio y untuoso paso enÂ boca y unÂ aromÃ¡tico y persistente final.
Servicio recomendado: EntreÂ 8 y 10Âº C. **GraduaciÃ³n alcohÃ³lica:** 13,5% vol.
GastronomÃ-a: Perfecto para acompaÃ±ar a todo tipo de pescados y carnes rojas poco hechas o marinadas. Exquisito con quesos suaves y frutos secos.

Bodegas Castillo de Mendoza S. L. (San Vicente de La Sonsierra - La Rioja) - 75cl.

InformaciÃ³n del vendedor

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