



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Royal Carlton Brut Vino Espumoso DOCA Rioja

€6.95

Variedades de uva: Malvasía y Viura

Elaboración: Limpieza del mosto por decantación y fermentación controlada a 18 °C; después de ser estabilizado se utiliza como vino base para la obtención del vino espumoso.

Fermentación y envejecimiento: se realiza en botella en contacto con las levaduras, a 12-15 °C (temperatura de las cavas), hasta el momento del degüelle, donde son expulsadas las levaduras y no se le añade el licor de expedición, que le confiere su dosaje Brut. Crianza en cavas durante un año y medio.

Cata: Color amarillo pálido con reflejos acerados; burbuja muy fina con rosario y corona persistente.

En nariz despliega sutiles aromas cítricos junto a notas varietales de la viura (manzana verde) y la malvasía (hierba buena, heno), bien conjugados con los aromas terciarios sobrevenidos por su larga crianza (panadería y levadura fina).

Acusado nervio en la fase gustativa, donde se muestra sutil y pleno de frescura. Con un paso de boca grato, es un vino de marcada personalidad, fragante y con un final largo y agradable.

Servicio recomendado: Entre 5 y 7 °C. **Graduación alcohólica:** 12% vol.

Gastronomía: Ideal con aperitivos, ensaladas, ahumados, mariscos, pates, carnes blancas y quesos, o incluso postres.

Bodegas Bilbainas 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.