



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Viña Albina Generico 2020 Seleccion 120 Aniversario

€9.95

COSECHA 2020: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 50% y Garnacha 50%.

Elaboración: Vendimia manual a horas tempranas para evitar altas temperatura. Máxima selección de los racimos, en su entrada a bodega a través de una mesa de selección que nos permitió escoger los mejores granos. La fermentación alcohólica se dirige para potenciar el trabajo de las levaduras autóctonas seleccionadas en las parcelas. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se realizó una maceración del vino con los hollejos durante 20 días.

Crianza: El vino entra en barricas, de roble francés y americano de tostado medio plus durante 4 meses.

Cata: De color rojo- violáceo de intensidad media.

En nariz, sorprende con multitud de matices frutales y florales entremezclados con un sutil fondo especiado fruto de su breve estancia en bodega.

En boca su elegancia envuelve al paladar destacando su frescura natural, que le da vida y enriquece la experiencia y la expresividad de la fruta, dejando un final largo que se prolonga y dispara las emociones que nos evocan a los buenos momentos compartidos durante nuestros 120 años de vida

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

Gastronomía: Acompaña a platos de embutidos, quesos semi curados y gran variedad de carnes incluso pescados azules.

Bodegas Riojanas S. A. " Cenicero (La Rioja) " 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.