



# La Monumental de los Vinos

*La Monumental de los Vinos*

## Carlos Serres Crianza 2020

€6.50

**COSECHA 2020:** Muy Buena

**Variedades de uva:** Tempranillo

**Elaboración:** Elaborado en depósitos de hormigón. Después de un ligero despalillado y estrujado, el mosto macera en contacto con los hollejos durante seis días. Fermentación a una temperatura controlada de 28°C durante diez días.

**Crianza:** Permanece durante 14 meses en barricas de roble francés y americano. Afinamiento en botella durante 6 meses.

**Cata:** Color rojo picota con ribete púrpura, limpio y brillante. Aromas a fruta roja madura sobre un fondo especiado, con ligeras notas de regaliz. En boca presenta una buena estructura, sabroso, fresco, frutal, con un final persistente y goloso.

**Servicio recomendado:** Entre 16 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

**Gastronomía:** Perfecto para acompañar platos de la cocina mediterránea. Frituras, verduras a la parrilla, arroces, pasta, legumbres, carnes blancas y rojas, quesos suaves o de media curación.

Carlos Serres S. A. (Haro - La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.