



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Libano Crianza 2019

€8.95

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 92% Graciano 8%

Elaboración: Fermentación alcohólica de 8 días de duración y maceración con hollejos durante 12 días. Control automático de temperatura, con un máximo de 24 grados. Remontados suaves y bazuqueos manuales, ajustados a las necesidades de cada día. Fermentación maloláctica en depósito. Contiene sulfitos.

Crianza: La crianza se realizó durante 20 meses en barricas de roble, americano y francés. Reposo en grandes tinajas de madera durante 6 meses más, donde termina la estabilización natural por decantación. Finalizada ésta comienza su reposo en botella.

Cata: Color atractivo, cubierto, rojo picota con reflejos violáceos, joven. Muy afrutado en nariz, con regaliz y frutos rojos complementados con una madera comedida y elegante. Untuoso en boca, con taninos dulces y redondos. Armonioso y largo. Perfecto para disfrutarlo ya, aunque seguirá ganando en botella.

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

Gastronomía: Pasta, Carnes blancas, rojas y Quesos semi curados

Bodegas Saborio de Libano S.A. " Sajazarra (La Rioja) " 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.