



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Valenciso Cemento Generico 2020

€16.50

COSECHA 2020: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: El vino Valenciso Cemento se elabora con uvas recolectados de diferentes fincas repartidas entre las localidades de Ollauri, Briones, Rodezno, Haro, Gimileo y Zarratzen y Villalba.

Estos viñedos, que suman un total de 17 hectáreas, están a diferentes alturas que van desde los 480 metros y los 610 metros de altitud y cuentan con suelos pobres de tipo arcilloso-calcareo y son cultivadas según métodos de la agricultura ecológica.

La vendimia es manual y para la elaboración de este vino tan especial se utiliza un depósito de cemento donde el vino realiza una fermentación espontánea con levaduras silvestres y con temperatura controlada. La fermentación maloláctica también se realiza de manera espontánea.

Crianza: La crianza de este vino también se realiza en depósitos de cemento durante dos años y medio.

Cata: Presenta un intenso color rojo cereza muy limpio y brillante. En nariz destaca su carácter frutal con aromas de frutos negros como moras y arándanos. Notas de pimienta negra. En boca al usar depósitos de hormigón durante todo el proceso de elaboración se consigue mayor profundidad y persistencia. Taninos sedosos. es un vino sabroso, redondo y elegante. Acidez equilibrada y final largo. Un vino diferente para disfrutar.

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

Gastronomía: Marida a la perfección con todo tipo de carnes a la parrilla. Arroz con costillas, embutidos y queso semicurado.

C/a. Bodeguera de Valenciso S. A. - Ollauri (La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.