



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Edulis de Altanza Crianza 2019

€7.25

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: La elaboración de Edulis Crianza se lleva a cabo mediante una vinificación tradicional. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 28°C y dura entre 12 y 15 días. Posteriormente se efectúa una maceración con los hollejos que dura 10 días.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés, posteriormente reposa 2 meses en tinós de roble francés Allier de 22hl.

Cata: Rojo cereza intenso, de capa media, limpio y brillante. En nariz predominan los aromas varietales de frutos rojos, como frambuesa y cereza, ligeras notas a regaliz y una madera muy bien ensamblada que aporta matices balsámicos con sutiles tostados. De entrada ligera, equilibrado, redondo y con buena acidez. Tanino amable y bien estructurado. Al paladar retornan los aromas de frutos rojos percibidos anteriormente. Un trago placentero con largo postgusto.

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

Gastronomía: Un vino versátil que combina perfectamente con ensaladas, pastas con salsas intensas, carnes blancas, rojas, caza menor, guisos, pescados azules o incluso blancos en salsa. Sugerencia: cazuela marinera.

Altanza "Fuenmayor (La Rioja)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.