



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Roda Reserva 2019

€32.00

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: 91% Tempranillo, 5% Graciano y 4% Garnacha.

Elaboración: Fermentación alcohólica en tinas de roble francés (con control de temperatura), seguida por una fermentación maloláctica en barrica francesa.

Crianza: En barricas de roble francés. 40% nuevas y 60% de segundo uso. 14 meses en barrica y 22 meses en botella antes de salir al mercado.

Cata: Color rojo oscuro, de capa alta. La Nariz es intensa, con aromas de fruta madura (cereza picota y ciruela negra) y notas propias de la crianza (clavo, canela). En Boca Destaca en esta añada por su gran volumen. Profundo, complejo y con una excelente estructura.

Servicio recomendado: Entre 16 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

Gastronomía: Acompaña a platos de cuchara y a las carnes.

Bodegas Roda 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.