



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Gomez Cruzado Crianza 2020

€10.25

COSECHA 2020: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 75% y Garnacha 25%

Elaboración: 3 días de maceración prefermentativa en frío, realizando remontados diarios y delestaje durante su fermentación a temperaturas controladas, en depósitos troncocónicos de acero inoxidable.

Crianza: 12 meses en barricas de roble mayoritariamente americano.

Cata: Vino de capa media, color rojo cereza. Limpio y brillante. Nariz expresiva con fruta roja (guindas) y lácteos. Fino y complejo. En boca es fresco, ágil, con excelente frutalidad. Equilibrado.

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

Gastronomía: Acompaña a platos de embutidos, carnes rojas y quesos curados.

Gomez Cruzado 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.