



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Florentius Cosecha 2022

€4.95

COSECHA 2022: Muy Buena

Variedades de uva: Viura 80% y Malvasía 20%

Elaboración: Uva despalillada, fermentado en depósitos de acero a 17 °C.

Cata: A la vista ofrece un amarillo pálido con irisaciones pajizo-verdosas y tonos limón maduro según capa. Limpio y brillante con desprendimiento de finas burbujas.

En nariz despliega, gradual y elegantemente aromas francos a frutas y flores blancas. Al toque de pinta y de notas cítricas le sigue la fruta muy madura con notas de miel y herbales.

En boca el ataque se aprecia en una fina aguja. Vivo y fresco, meloso y equilibrado; muy complejo en sabores. Destaca en él la esencia de la Malvasía que lo entorna con una nota de dulzor. Asimismo su amplia y sabrosa persistencia genera la placentera sensación final de boca.

Servicio recomendado: Entre 7 y 9 °C. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

Gastronomía: Ideal para acompañar ensaladas y pescados blancos en sus diferentes elaboraciones, así como carnes blancas y poco grasas.

Bodegas Florentino Martínez Rubio C.B. “Cordovin (La Rioja)” 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.