



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Noralba Crianza 2019

€9.50

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 80% y Graciano 20%

Elaboración: Elaboración de estilo bordelés, con despalillado y estrujado de racimos. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés y americano,

Crianza: 18 meses en barricas nuevas de roble americano y francés, y permanencia mínima posterior en botella de 12 meses.

Cata: Vista: Vino de intenso color rojo picota con ribete rubí.

Olfato: Nariz muy aromática de frutos negros y rojos -mora y frambuesa- con notas de hierbas salvajes -tomillo- armonizados con los aromas tostados y especiados de la crianza en barrica nueva.

Gusto: En la boca se muestra poderoso y untuoso con un buen equilibrio ácido, marcados taninos maduros y un final aromático muy singular que expresa el terroir del que procede.

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

Gastronomía: Perfecto para acompañar carnes rojas y blancas, asados, caza, quesos y patés.

Bodegas Castillo de Mendoza S. L. - San Vicente de La Sonsierra (La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, regístrate para escribir una valoración.