



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Sela Generico 2017

€18.25

COSECHA 2017: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 95% Graciano 3% y Garnacha 2%

Elaboración: Viticultura sostenible en viñedos en vaso de 15 a 30 años de edad. Fermentación alcohólica y maloláctica espontáneas, en tinas de roble francés.

Crianza: En barrica de roble francés seminuevas durante 12 meses, con estabilización por métodos naturales y clarificación con albúmina de huevo.

Cata: Capa media de color rojo cereza y ribete rojo vivo. En nariz la fruta aparece incluso con la copa parada, la madera prácticamente inexistente. En movimiento, la fruta roja fresca recuerda a las cerezas y un ramillete de notas florales completa el paisaje del vino. Al fondo, la sensación de las especias finas, deja un ambiente de finura y delicadeza. De volumen medio, muy amable, sabroso y fresco. El tanino está muy pulido dando la sensación de redondez. La sensación frutal está vinculada a la cereza y aparece en toda la longitud de la boca quedando un grato recuerdo de frescura que perdura. Vino muy agradable, para disfrutar.

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

Gastronomía: Va muy bien en la entrada de la comida y se adapta perfectamente a los pescados. Es ideal como vino por copas para tomarlo con pinchos o tapas.

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.