



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Viña Ane Generico 2019

€10.95

COSECHA 2019: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Selección manual de uva, despalillado suave, remontados y bazuqueos. La temperatura a unos 27 grados. La fermentación dura 10 días y la maceración otros 5 días aproximadamente.

Crianza: Este vino permanece durante 12 meses en barricas de roble francés, americano y húngaro.

Cata: Color carmín de grana oscuro con un fondo de violeta pura. Los bordes rosa violáceo muy marcada, de buena capa. Buena ligadura, gruesa, fluida y tintada. La Nariz en parado destaca su vinosidad con toques minerales sobre tostados suaves y frutos de hueso. De mucha intensidad, con un marcado sabor del hollejo de la uva macerada. El tanino también está presente pero la abundante salivación que te provoca hace que se funda en boca dejando un paso agradable e interesantísimo. El retrogusto es muy intenso y de carácter primario (fruta roja).

Servicio recomendado: Entre 15 y 16°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Cochinillo y cordero asado, carnes rojas a la parrilla, estofados, caza mayor y quesos de oveja curados.

Bodegas Del Monge - Garbati " 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.