



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Ostatu Seleccion Generico 2016

€13.50

COSECHA 2016: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 95% y Graciano 5%

Elaboración: Selección en viñedo, solo llegan a bodega las mejores uvas. Ligero despalillado para no dañar el grano. Maceración pre-fermentativa en frío. Fermentación alcohólica en depósito de reducida capacidad, durante 16 días a una temperatura máxima de 28°C, Remontados y bazuqueos según momento de fermentación.

Crianza: El 70 % del vino hace la fermentación maloláctica en barrica de roble francés nueva. 14 meses de permanencia en barrica, 50% nueva y 50% de un vino.

Cata: En vista, ofrece un color granate de capa media-alta con ribete ligeramente púrpura y con una ligadura de tamaño medio con caída viva.

En nariz, requiere una generosa aireación previa ya que le cuesta bastante abrirse y mostrar en copa todo su potencial, es de buena complejidad, inicialmente se aprecian notas de frutas rojas no muy maduras con recuerdos a cereza y frutillos, seguidamente se aprecia un potente recuerdo a regaliz, mentol, balsámico y notas ahumadas con fácil apreciación de toffee y torrefactos varios, para finalmente descubrir un fondo mineral con clara apreciación de tierra húmeda.

En boca, su entrada es notable, con una buena acidez y todavía alguna pequeña arista por pulir, buen volumen, de peso en boca medio y recorrido medio- largo, capacidad secante media, buena sensación de fruta fresca, buenos tostados y alcohol bien integrado. Retronasal frutal y mineral, con aportación balsámica muy acorde a su fase olfativa.

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

Gastronomía: Carnes a la Brasa, cordero, cochinillo, platos de caza y quesos muy curados.

Bodegas Ostatu S. L. - "Samaniego (Alava)" - 75cl.

[Información del vendedor](#)

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

Por favor, registre para escribir una valoración.