

Monte Acuro

Crianza



Región: DOCa Rioja, España

Clasificación: Crianza

Vintage: 2015

Variedad de Uva: 80% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Mazuelo y 5% Graciano.

Elaboración: Este vino pasó 14 meses en barricas de roble americano antes de ser embotellado.

Notas de cata:

Color rojo rubí con irisaciones teja y fondo púrpura.

Aroma de frutas pasas (melocotón, ciruela) con notas balsámicas (madera de cedro, vainillas) y tostadas (torrefactos).

Carnoso y persistente gracias a sus taninos bien pulidos. Largo post-gusto en el que resurgen balsámicos en la línea del regaliz y minerales.

Grado alcohólico: 13,5%Vol

Volumen: 0,75 L