



PALACIOS REMONDO FINCA LA MONTESA D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 95% Garnacha, 5% Otras variedades tradicionales.

Alcohol: 14,0%

Reposo: 12 meses en barrica de roble francés (20% nuevas).

Capacidad de Guarda: 12 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo cereza con ribete rubí. Capa media - baja.



Destacan los aromas de fruta roja como la fresa y la frambuesa. Aparecen aromas de especias como la pimienta y la canela en rama, vainilla, roble cremoso y tostados. .



Fresco, sabroso, equilibrado y elegante. Taninos maduros. Final largo y rico.



Excelente con cordero, embutidos, caza de pluma, estofados, arroces de carne, carnes rojas a la parrilla.



La Bodega

La Rioja Oriental. La Rioja más árida, cálida y ventosa. La más mediterránea. Este es nuestro origen familiar: el entorno agreste y alto del Monte Yerga, donde llegaron los primeros monjes del Císter. Donde hoy recuperamos la viticultura tradicional de la garnacha como protagonista y símbolo de nuestra propia historia vitícola. Nuestros viñedos de agricultura ecológica y natural se asientan en los altos de Yerga del sistema Ibérico, un entorno montañés desde el que se domina el valle del Ebro.