



# CASTILLO DE MONESMA MAGNUM CRIANZA 2019



<b>Composición varietal</b>	Tempranillo y Syrah
<b>Graduación:</b>	14 %vol.
<b>Vendimia</b>	Las uvas se vendimiaron la primera quincena de octubre de 2019.
<b>Vinificación</b>	Las uvas de las diferentes variedades se vinificaron por separado en depósito de acero a acero a 28° C durante 5 días.
<b>Crianza</b>	Envejecido en barrica de roble Allier y criado durante 12 meses en botella.
<b>Embotellado</b>	El vino se embotelló en diciembre 2019.
<b>Servicio y maridaje</b>	Beber entre 16 y 18 °C. Vino ideal para platos de carnes rojas y caza, asados, jamón, charcutería, quesos curados, quesos azules,...
<b>Cata</b>	Equilibrado, especiado, confitado, sabroso.