



## Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Un Reserva époustouflant issu des meilleures parcelles

### Description:

Le célèbre domaine viticole de la province espagnole de Valladolid est l'un des précurseurs les plus tendance de la Ribera del Duero. Les meilleures barriques sont sélectionnées pour ce Reserva par le vigneron de Pingus Peter Sissek et le grand seigneur Carlos del Rio.

### Profil aromatique:

Pourpre profond du disque jusqu'au centre. Cassis, cerise noire et cacao amer dans le nez gourmand aux notes de grenade et de pruneau, sur une subtile touche de bois précieux, un soupçon de violette et de fève de moka torréfiée. La bouche est vive et d'une grande concentration de fruit, sur une texture très fine. Une acidité en filigrane et de beaux tannins équilibrent le fruit mûr.

### Accompagne idéalement:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** Espagne

**Producteur:** Bodegas Hacienda Monasterio

**Elevage:** 19 Mois en Barrique

**Viticulture:** Bio. Certification bio: ES-ECO-016-CL

**Vol. alcool:** 15.0%

**A boire:** jusqu'en 2041

**Cépage(s):** 80% Tinto Fino, 20% Merlot

**N° article:** 0582419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO  
Bodegas Hacienda Monasterio

**Herkunft:** Espagne  
**Notation:** Tim Atkin 96/100, Parker 95/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 80% Tinto Fino, 20% Merlot  
**A boire:** jusqu'en 2041  
**Weinbau:** Bio. Certification bio: ES-ECO-016-CL  
**Elevage:** 19 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.