



2016 Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Puissance et finesse en parfaite osmose

Description:

Avec ses vignobles très calcaires, l'Hacienda Monasterio est un des producteurs novateurs les plus en vogue de la Ribera del Duero.

Note de dégustation:

Rouge grenat foncé. Au nez, des baies noires et des épices exotiques, des notes florales et une séduisante minéralité. Le palais est frais et juteux. L'acidité croquante et les tannins parfaitement intégrés s'équilibrent avec le fruit mûr. Une fois de plus, un excellent millésime de ce classique du Ribera del Duero, et le premier millésime avec la certification biologique.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Ribera del Duero
Producteur:	Hacienda Monasterio
Notation(s):	Score 19/20
Élevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Malbec
Référence:	0638616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Origine: Espagne
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Malbec
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Bio
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.