



2016 Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Un Reserva époustouflant signé Peter Sisseck

Note de dégustation:

Rouge grenat intense, impénétrable au centre. Des cerises noires, des prunes et du chocolat amer dans le nez séduisant, avec des touches de biscuits à la cannelle grillés et de pommes cuites au four. Un peu de noix caramélisées, de la confiture de mûres et une délicate note de pain d'épices. Bouche corsée, à la structure légère et à la texture veloutée. Tannins mûrs dans le milieu de bouche intense et agréable chaleur de Tempranillo jusque dans la longue finale persistante.

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):	Parker 96/100, Score 19/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon
Référence:	0582416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Bio
Elevage:	20 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 décanner.