



2021 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 brillant du disque jusqu'au centre. De chaudes notes d'épices agrémentent le magnifique bouquet de cassis, de griottes et de notes chaudes d'épices, sur des touches florales et un soupçon de tabac blond à pipe. La bouche révèle des arômes de fruits rouges frais et croquants, ainsi qu'une structure précise et ciselée. Une acidité parfaitement intégrée et des tanins tendres apportent de l'équilibre au fruit mûr.

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):	0, 0
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Malbec
Référence:	0638621

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): 0, 0
Cépage(s): 80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Malbec
Apogée: jusqu'en 2037
Viticulture: Bio
Elevage: 17 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.