



## 2019 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.

### Note de dégustation:

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 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Ribera del Duero
<b>Producteur:</b>	Hacienda Monasterio
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Tim Atkin 96/100, Parker 95/100
<b>Elevage:</b>	19 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2041
<b>Cépage(s):</b>	80% Tinto Fino, 20% Merlot
<b>Référence:</b>	0582419

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 19/20, Tim Atkin 96/100, Parker 95/100  
**Cépage(s):** 80% Tinto Fino, 20% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2041  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 19 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.