



2014 Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Note de dégustation:

Grenat intense, rubis au centre. Des nuances d'amandes caramélisées, de gelée de mûres et de pain d'épices agrémentent le nez séduisant aux parfums de cerises au chocolat et de gâteau aux quetsches. La bouche ronde et satinée dévoile des arômes fruités rappelant les cerises amarena et la marmelade de prunes, les tannins sont fondants dans le milieu de bouche puissant, la chaleur omniprésente du Tempranillo et une note gourmande de pralinés accompagnent la finale longue et 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 94/100, Score 19/20, Guía Proensa 91/100
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Référence:	0638614

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 94/100, Score 19/20, Guía Proensa 91/100
Cépage(s):	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	17 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.