



Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Una riserva eccellente firmata Peter Sisseck

Beschreibung:

Questa famosa cantina della provincia spagnola di Valladolid è uno dei precursori più trendy della Ribera del Duero. Le migliori botti sono state selezionate per questa Reserva dall'enologo di Pingus Peter Sisseck e dal grand seigneur Carlos del Rio.

Degustationsnotiz:

Rosso granato intenso, impenetrabile al centro. Ciliegie nere, prugne e cioccolato amaro al naso, con note di biscotti tostati alla cannella e mele al forno. Noci caramellate, marmellata di more e un delicato sentore di pan di zenzero. Corposo, con una struttura leggera e una consistenza vellutata. Tannini maturi nell'intensa parte centrale del palato e un piacevole calore da Tempranillo fino al finale lungo e persistente.

Ideale con:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas Hacienda Monasterio

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-016-CL

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0582416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Parker 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-016-CL
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.