



Hacienda Monasterio

Reserva Especial, Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Le migliori barrique delle migliori annate

Beschreibung:

Bodegas Hacienda Monasterio si trova esattamente dove cavalca l'élite della Ribera del Duero, vicino al villaggio di Valbuena. Le parcelle si trovano a 800 metri di altitudine su terreni calcarei. Un vino straordinario, potente ed elegante, che non ha nulla da invidiare alla sua categoria di prezzo.

Degustationsnotiz:

Rosso granato intenso, centro impenetrabile. Al naso è goloso di amarena, cacao in polvere e torta di prugne, con note di mandorle caramellate e gelatina di more, e un accenno di pan di zenzero. Il palato è pieno, morbido e vellutato, con aromi fruttati esplosivi di amarena e crostata di frutta, e tannini maturi e croccanti a metà palato. Un'esperienza da assaporare fino al lunghissimo finale.

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: Ribera del Duero DO

Allevamento: 27 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2041

Varietà d'uva: 77% Tinto Fino, 23% Cabernet Sauvignon

Artikelnnummer: 0201119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Reserva Especial
Ribera del Duero DO

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	77% Tinto Fino, 23% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2041
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-016-CL
Allevamento:	27 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.