



Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Il preferito dal pubblico di Peter Sissek

Beschreibung:

Questa rinomata tenuta nella provincia spagnola di Valladolid è uno dei precursori più alla moda della Ribera del Duero. I suoi vigneti calcarei si estendono per 20.000 ettari tra Pesquera e Valbuena de Duero. Peter Sisseck e Carlos del Rio hanno creato una nuova Ribera che unisce potenza e finezza in uno stile magnifico.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso dal disco al centro. Ribes nero, amarena e cacao amaro al naso, con note di melograno e prugna, un tocco sottile di legno pregiato, un accenno di viola e chicchi di moka tostati. Il palato è vivace, con grande concentrazione di frutta e una trama molto fine. Una delicata acidità e tannini fini bilanciano la frutta matura.

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: 19 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 80% Tinto Fino, 20% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0582418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 95/100
Varietà d'uva:	80% Tinto Fino, 20% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-016-CL
Allevamento:	19 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
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.