



Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Una straordinaria Reserva dalle migliori parcelle

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 Sissek e dal grand seigneur Carlos del Rio.

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

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

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2041

Varietà d'uva: 80% Tinto Fino, 20% Merlot

Artikelnummer: 0582419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Tim Atkin 96/100, Parker 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Tinto Fino, 20% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2041
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-016-CL
Allevamento:	19 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.