



## 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:** 18 Mesi in barrique

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

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2040

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

**Artikelnummer:** 0582420

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO  
Bodegas Hacienda Monasterio

<b>Herkunft:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Parker 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2040
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-016-CL
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.