



Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Potenza e finezza in perfetta osmosi

Beschreibung:

Con i suoi vigneti calcarei, Hacienda Monasterio è uno dei produttori più alla moda e innovativi della Ribera del Duero.

Degustationsnotiz:

Rosso granato scuro. Al naso, bacche nere e spezie esotiche, note floreali e una seducente mineralità. Il palato è fresco e succoso. L'acidità croccante e i tannini perfettamente integrati si bilanciano con la frutta matura. Ancora una volta, un'annata eccellente di questo classico della Ribera del Duero, e la prima annata con certificazione biologica.

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: 16 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Malbec

Artikelnummer: 0638616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Malbec
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-016-CL
Allevamento:	16 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.