



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 saturo dal centro al disco. Spezie esotiche e delicate note floreali esaltano il naso di bacche nere e melograno. Al palato è fresco e vivace, con una struttura molto fine e aromi di frutta opulenti. L'acidità fine e i tannini precisi conferiscono equilibrio alla frutta matura. Ancora una volta una magnifica annata di questo vino di culto della Ribera del Duero.

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: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2032

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

Artikelnummer: 0638618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio

Herkunft: Spagna
Valutazioni: Score 19/20, Parker 94/100
Varietà d'uva: 80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Da bere: da subito fino al 2032
Weinbau: Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-016-CL
Allevamento: 18 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.