



Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

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 brillante dal disco al centro. Una nota floreale e un accenno di tabacco da pipa completano il naso goloso di ribes nero, marasca e spezie mediterranee. Il palato, preciso e raffinato, rivela aromi di frutta fresca e croccante. L'acidità perfettamente integrata e i tannini delicati portano equilibrio al frutto maturo.

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: 17 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 80% Tinto Fino, 14% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot

Artikelnummer: 0638619

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, 14% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot
Da bere: da subito fino al 2034
Weinbau: Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-016-CL
Allevamento: 17 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 15.0%
Servier: 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.