



2016 Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

ES

Regione:

Ribera del Duero

Produttore:

Hacienda Monasterio

Valutazioni:

Score 19/20

Vinificazione:

16 Mesi in Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Malbec

Numero di articolo:

0638616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Malbec
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.