



## 2016 Hacienda Monasterio

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

**Nota di degustazione:**

Rosso granato intenso, centro impenetrabile. Al naso è goloso di amarena, cacao in polvere e torta di prugne, con note di mandorle caramellate e gelatina di more, e un accenno di pan di zenzero. Il palato è pieno, morbido e vellutato, con aromi fruttati esplosivi di amarena e crostata di frutta, e tannini maturi e croccanti a metà palato. Un'esperienza da assaporare fino al lunghissimo finale.

**Abbinamenti:**

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette 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.

<b>Paese d'origine:</b>	ES
<b>Regione:</b>	Ribera del Duero
<b>Produttore:</b>	Hacienda Monasterio
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2040
<b>Varietà d'uva:</b>	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0201116

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Hacienda Monasterio**

Reserva Especial  
Ribera del Duero DO  
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

<b>Origine:</b>	ES
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	fino a 2040
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.