



2018 Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Il preferito dal pubblico di Peter Sissek

Descrizione del vino:

Questa rinomata tenuta nella provincia spagnola di Valladolid è uno dei precursori più alla moda della Ribera del Duero. I suoi vigneti calcarei si estendono per 20.000 ettari tra Pesquera e Valbuena de Duero. Peter Sisseck e Carlos del Rio hanno creato una nuova Ribera che unisce potenza e finezza in uno stile magnifico.

Nota di degustazione:

Porpora intenso dal disco al centro. Ribes nero, amarena e cacao amaro al naso, con note di melograno e prugna, un tocco sottile di legno pregiato, un accenno di violetta e chicchi di moka tostati. Il palato è vivace, con grande concentrazione di frutta e una trama molto fine. Una delicata acidità e tannini fini bilanciano la frutta matura.

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.

Paese d'origine:	ES
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Hacienda Monasterio
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 95/100
Vinificazione:	19 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	80% Tinto Fino, 20% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0582418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 95/100
Varietà d'uva:	80% Tinto Fino, 20% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	19 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.