



2020 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.

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 94+/100

Vinificazione:

17 Mesi in Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

15.0 %

Varietà d'uva:

80% Tinto Fino, 12% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot

Numero di articolo:

0638620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 94+/100
Varietà d'uva:	80% Tinto Fino, 12% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot
Viticultura:	Bio
Vinificazione:	17 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.