



2017 Hacienda Monasterio

Reserva Especial, Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Le migliori barrique delle migliori annate

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.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Hacienda Monasterio
Valutazioni:	Score 19/20
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0201117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Reserva Especial
Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio

Origine: Spagna
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Viticoltura: Bio
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.