



2021 Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

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 brillante dal disco al centro. Note di spezie calde arricchiscono il magnifico bouquet di ribes nero, marasche e note di spezie calde, con tocchi floreali e un accenno di tabacco da pipa biondo. Il palato rivela aromi di frutta rossa freschi e croccanti e una struttura precisa e cesellata. L'acidità perfettamente integrata e i tannini morbidi donano equilibrio al frutto maturo.

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:

Spagna

Regione:

Ribera del Duero

Produttore:

Hacienda Monasterio

Valutazioni:

Parker 95/100, Score 19/20

Vinificazione:

17 Mesi in Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2037

Varietà d'uva:

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

Malbec

Numero di articolo:

0638621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Malbec
Maturità:	fino a 2037
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.