



2020 Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Puissance et finesse en parfaite osmose

Description:

Avec ses vignobles très calcaires, l'Hacienda Monasterio est un des producteurs novateurs les plus en vogue de la Ribera del Duero.

Note de dégustation:

Rouge grenat brillant du disque jusqu'au centre. De chaudes notes d'épices agrémentent le magnifique bouquet de cassis, de griottes et de notes chaudes d'épices, sur des touches florales et un soupçon de tabac blond à pipe. La bouche révèle des arômes de fruits rouges frais et croquants, ainsi qu'une structure précise et ciselée. Une acidité parfaitement intégrée et des tanins tendres apportent de l'équilibre au fruit mûr.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Ribera del Duero
Producteur:	Hacienda Monasterio
Notation(s):	Parker 94+/100, Score 19/20
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	80% Tinto Fino, 12% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot
Référence:	0638620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio

Origine: Espagne
Notation(s): Parker 94+/100, Score 19/20
Cépage(s): 80% Tinto Fino, 12% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot
Viticulture: Bio
Elevage: 17 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.