



2018 Hacienda Monasterio

Reserva Especial, Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Note de dégustation:

Rouge grenat intense, centre impénétrable. Cerise noire, poudre de cacao et gâteau aux pruneaux dans le nez gourmand, aux notes d'amandes caramélisées et de gelée de mûres, sur un soufflé de pain d'épices. Palais ample, doux et velouté aux arômes fruités explosifs de cerises amarena et de tarte aux fruits, tannins mûrs et croquants en milieu de bouche. Une expérience à savourer jusque dans la très longue finale.

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 96/100, Score 19/20
Elevage:	28 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	76% Tinto Fino, 24% Cabernet Sauvignon
Référence:	0201118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Reserva Especial
Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	76% Tinto Fino, 24% Cabernet Sauvignon
Viticulture:	Bio
Elevage:	28 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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 décanner.