



2019 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. Una nota floreale e un accenno di tabacco da pipa completano il naso goloso di ribes nero, marasca e spezie mediterranee. Il palato, preciso e raffinato, rivela aromi di frutta fresca e croccante. L'acidità perfettamente integrata e i tannini delicati portano 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:	Score 19/20
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	80% Tinto Fino, 14% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot
Numero di articolo:	0638619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Tinto Fino, 14% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	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.