



Hacienda Monasterio Reserva 2019

CHF 72.00 | 10 cl = CHF 9.60

Porpora impenetrabile. Al naso sprigiona aromi di ciliegie nere, prugne, delicate note tostate e di liquirizia con una profonda mineralità. Al palato presenta una struttura seria e con frutta meravigliosamente succosa. Acidità perfettamente equilibrata e struttura tannica compatta. Di ottima beva ora nella sua giovinezza, ha inoltre un ottimo potenziale di invecchiamento in bottiglia. Un'annata davvero eccellente per il Reserva di Hacienda Monasterio!

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Hacienda Monasterio |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Ribera del Duero DO |
| Classificazione | DO |
| Annata | 2019 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 15.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2034 |
| Vitigni | Tinto Fino, Cabernet Sauvignon |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Biologico |
| Numero articolo | 5212119 |
| Adatto a | Funghi, Tagli di carne pregiati, Brasati |
| Valutazioni | Tim Atkin MW 96/100 Robert Parker 95/100 |



Vinificazione

Alla vinificazione in vasche di acciaio e in botti di legno segue l'affinamento di 20 mesi in barrique francesi, nuove per il 40%.

Terroir





Sul suolo fortemente calcareo crescono, oltre al Tempranillo, anche Cabernet Sauvignon, Merlot e Malbec, dove ogni singola vite è soggetta alle regole della coltivazione biologica certificata. Nel complesso le viti si estendono su una superficie di 78 ettari.

Storia

L'ampio podere si colloca tra le due città di Pesquera e Valbuena de Duero, in una regione nota per i suoi vini di qualità. Dal 1990, il capo-enologo Peter Sisseck e il suo braccio destro, il cantiniere Carlos de la Fuente, definiscono lo stile dei vini Monasterio. Insieme hanno creato cuvée dal carattere fruttato pieno e spiccatamente minerale, il cui elegante ma intenso bouquet li distingue nettamente dagli altri vini Ribera.

