



# 6x 75cl Hacienda Monasterio 2021

## CHF 270.00 | 10 cl = CHF 6.00

Rosso rubino scuro. Al naso le delicate bacche nere si uniscono a spezie esotiche, note floreali e a note di legno integrati splendidamente. Fresco e delicato al palato. Un'acidità articolata e tannini perfettamente integrati si armonizzano con la frutta matura.

Produttore Hacienda Monasterio

Categoria Vino rosso Paese Spagna

Regione Ribera del Duero DO

Classificazione DO Annata 2021 Dimensioni della 450 cl

bottiglia

Temperatura di 16° - 18°

degustazione

Invecchiamento fino a 2035

Vitigni Tinto Fino, Cabernet Sauvignon,

Merlot, Malbec

Ulteriori Biologico

informazioni

Numero articolo 55

Adatto a Formaggi saporiti, Selvaggina,

Arrosti, Carne alla griglia

Valutazioni Tim Atkin MW 93/100

Robert Parker 95/100

#### Vinificazione

Le uve sono rigorosamente selezionate e completamente diraspate. Segue una settimana di macerazione a freddo e poi la fermentazione con lieviti naturali in vasche d'acciaio. Il vino viene affinato per 17 mesi in botti di rovere francese (15% legno nuovo e 85% usato).

#### 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.

