Hacienda Monasterio 2023

CHF 295.00 | 10 cl = CHF 9.83

Robe rubis foncé. Au nez, on relève des baies noires délicates et des épices exotiques, des notes florales et des notes de bois bien intégrées. Frais et juteux en bouche. L'acidité croquante et les tannins bien fondus s'équilibrent avec le fruit mûr.



Producteur	Hacienda Monasterio
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2023
Format	300 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2037
Cépages	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Malbec
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	323791
Accord mets et vins	Grillades, Rôtis, Gibier, Fromages corsés, Bœuf
Avis	Robert Parker 94/100

Vinification

Les raisins sont rigoureusement sélectionnés et entièrement égrappés. Il s'ensuit une semaine de macération à froid, suivie d'une fermentation avec des levures naturelles en cuves d'acier. Le vin est élevé pendant 17 mois en fûts de chêne français (15% de bois neuf et 85% d'occasion).

Terroir

Sur les terres très calcaires sont cultivés, outre le tempranillo, les cépages cabernet sauvignon, merlot et malbec, toutes les vignes étant soumises aux règles de la culture biologique certifiée. Les vignes couvrent une superficie totale de 78 hectares.

Histoire

Le vaste domaine est situé entre les deux villes de Pesquera et Valbuena de Duero, dans une région appréciée pour ses vins de qualité. Depuis 1990, l'œnologue en chef Peter Sisseck définit le style des vins de Monasterio avec son bras droit, le maître de chai Carlos de la Fuente. Ensemble, ils ont créé des assemblages au caractère très fruité et remarquablement minéral, qui se distinguent nettement des autres vins de la Ribera par leur bouquet à la fois élégant et intense.