Hacienda Monasterio Reserva Especial 2021

CHF 110.00 | 10 cl = CHF 14.67

Rouge grenat foncé. Au nez, de fines baies noires et rouges, ainsi que des épices exotiques, des notes florales et une minéralité profonde. En bouche, il est juteux, avec une structure parfaitement définie. Un vin absolument top et déjà culte de la Ribera del Duero. Excellent potentiel de garde.



Producteur	Hacienda Monasterio
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2036
Cépages	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	5212311
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Gibier, Grillades

Vinification

Vendange manuelle et sélection minutieuse. Les raisins sont égrappés et foulés, puis fermentés spontanément à 28-32 degrés. La macération qui s'ensuit dure 26 jours. La conversion malolactique a lieu dans des barriques neuves en chêne français. Enfin, le vin est élevé pendant 28 mois en barriques et au moins 12 mois supplémentaires en bouteille.

Terroir

Sur les sols fortement calcaires poussent, outre le tempranillo, les cépages cabernet sauvignon, merlot et malbec, tous les ceps étant soumis aux règles de la culture biologique certifiée. Le vaste domaine est situé entre les villes de Pesquera et Valbuena de Duero, dans une région appréciée pour ses vins de qualité.

Histoire

Depuis 1990, le chef œnologue Peter Sisseck et son bras droit, le maître de chai Carlos de la Fuente, définissent le style des vins Monasterio. Ensemble, ils ont créé des cuvées au caractère pleinement fruité et remarquablement minéral, qui se distinguent nettement des autres vins de la Ribera par leur bouquet élégant et néanmoins intense.