Hacienda Monasterio 2016

Robe grenat foncé. Au nez, on relève des baies noires délicates et des épices exotiques, des notes florales et une agréable minéralité. Frais et juteux en bouche. L'acidité croquante et les tannins bien fondus s'équilibrent avec le fruit mûr. Après celui de 2015, un autre millésime absolument exceptionnel de ce classique intemporel de la Ribera del Duero, doté pour la deuxième année d'une certification bio.



Producteur	Hacienda Monasterio
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2016
Format	1800 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	5211916
Accord mets et vins	Gibier, Grillades, Pièces de viande nobles
Avis	Robert Parker 94/100

Vinification

Vinifié en cuve en acier, puis élevé pendant 18 mois en barriques françaises comportant jusqu'à 30% de bois neuf.