



Hacienda Monasterio Reserva 2020

Une couleur pourpre impénétrable. Le nez est dominé par les baies noires, les prunes, des notes subtiles de réglisse et de grillé, ainsi que par une profonde minéralité. Une structure sérieuse se révèle en bouche, accompagnée d'un fruit incroyablement juteux. L'acidité parfaitement équilibrée est doublée d'une structure tannique compacte. Encore jeune, il offre dès maintenant une excellente dégustation, mais il présente aussi un beau potentiel de vieillissement en bouteille. Un millésime absolument remarquable pour le Reserva de l'Hacienda Monasterio!

Producteur	Hacienda Monasterio
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2020
Format	150 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	5212220
Accord mets et vins	Champignons, Plats de poisson raffinés, Plats mijotés
Avis	Falstaff 94/100 Robert Parker 95/100



Vinification

Il est vinifié en cuves en acier et en fûts de bois, puis élevé en barriques françaises neuves à 40% pendant 20 mois.

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.

