



## Hacienda Monasterio 2022

CHF 120.00 | 10 cl = CHF 8.00

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                      | 2022                                                       |
| Dimensioni della bottiglia  | 150 cl                                                     |
| Gradazione alcolica         | 14.5 %                                                     |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18°                                                  |
| Invecchiamento              | fino a 2036                                                |
| Vitigni                     | Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Malbec                     |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                                           |
| Ulteriori informazioni      | Biologico                                                  |
| Numero articolo             | 5211322                                                    |
| Adatto a                    | Formaggi saporiti, Selvaggina, Arrosti, Carne alla griglia |
| Valutazioni                 | Falstaff 93/100<br>Robert Parker 94/100                    |



### 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.

