



Hacienda Monasterio Reserva Especial 2018

CHF 475.00 | 10 cl = CHF 15.83

Rosso granato scuro. Al naso, fini bacche nere e rosse, oltre a spezie esotiche, note floreali e una profonda mineralità. Al palato è succoso, con una struttura perfettamente definita. Un top wine assoluto e già vino di culto della Ribera del Duero. Eccellente potenziale di conservazione.

Produttore	Hacienda Monasterio
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	300 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	323174
Adatto a	Carne alla griglia, Selvaggina, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	Robert Parker 96/100



Vinificazione

Raccolta a mano e selezione accurata. Le uve vengono diraspate e pigiate per poi fermentare spontaneamente a 28-32 gradi. Il tempo di macerazione successivo è di 26 giorni. La conversione malolattica avviene in barrique nuove di rovere francese. Infine, il vino viene affinato per 28 mesi in barrique e almeno altri 12 mesi in bottiglia.

Terroir

Oltre al Tempranillo, sui terreni altamente calcarei crescono le varietà Cabernet Sauvignon, Merlot e Malbec, con tutte le viti sottoposte alle regole della coltivazione biologica certificata. L'ampia tenuta si trova tra le città di Pesquera e Valbuena de Duero, in una regione rinomata per i suoi vini di qualità.





Storia

Dal 1990, l'enologo Peter Sisseck ha definito lo stile dei vini di Monasterio insieme al suo braccio destro, il maestro di cantina Carlos de la Fuente. Insieme hanno creato cuvée dal carattere fruttato e straordinariamente minerale, che si distinguono chiaramente dagli altri vini della Ribera per il loro bouquet elegante e intenso.

