Hacienda Monasterio Reserva Especial 2021

CHF 110.00 | 10 cl = CHF 14.67

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	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	15° - 17°
Invecchiamento	fino a 2036
Vitigni	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5212311
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Selvaggina, Carne alla griglia

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.