Hacienda Monasterio 2016

Rosso granato scuro. Al naso le delicate bacche nere si uniscono a spezie esotiche, note floreali e a una accattivante mineralità. Fresco e delicato al palato. Un'acidità articolata e tannini perfettamente integrati si armonizzano con la frutta matura. Dopo il 2015 torna un'annata davvero eccellente per questo classico senza tempo dalla Ribera del Duero, per la seconda volta con certificazione biologica.



Produttore	Hacienda Monasterio
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	1800 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5211916
Adatto a	Selvaggina, Carne alla griglia, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	Robert Parker 94/100

Vinificazione

Alla vinificazione in vasche di acciaio segue l'affinamento di 18 mesi in barrique francesi nuove per il 30 percento.