



## Hacienda Monasterio Reserva 2020

Porpora impenetrabile. Al naso sprigiona aromi di ciliegie nere, prugne, delicate note tostate e di liquirizia con una profonda mineralità. Al palato presenta una struttura seria e con frutta meravigliosamente succosa. Acidità perfettamente equilibrata e struttura tannica compatta. Di ottima beva ora nella sua giovinezza, ha inoltre un ottimo potenziale di invecchiamento in bottiglia. Un'annata davvero eccellente per il Reserva di Hacienda Monasterio!

Produttore	Hacienda Monasterio
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5212120
Adatto a	Funghi, Tagli di carne pregiati, Brasati
Valutazioni	Falstaff 94/100 Robert Parker 95/100



### Vinificazione

Alla vinificazione in vasche di acciaio e in botti di legno segue l'affinamento di 20 mesi in barrique francesi, nuove per il 40%.

### 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.

