Hacienda Monasterio 2022 (1er-Holzkiste)

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	15.0 %
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	5211222
Adatto a	Carne alla griglia, Arrosti, Selvaggina, Formaggi saporiti, Manzo
Valutazioni	Falstaff 93/100 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.