



## Hacienda Monasterio 2014 (Cassetta in legno da 1)

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. Un'annata davvero eccellente per questo classico senza tempo dalla Ribera del Duero.

Produttore	Hacienda Monasterio
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2014
Dimensioni della bottiglia	1800 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 8°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Tinto Fino, Merlot, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5211914
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.

