DRINKS.

Bodegas Hacienda Monasterio Ribera del Duero 2021 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	79989021
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero (Castille-et-León)
Embouteilleur	Hacienda Monasterio, Carretera Pesquera-Valbuena, s/n, 47315 Pesquera de Duero (Valladolid), Espagne
Marque	Hacienda Monasterio
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Dans le verre, un rouge grenat intense. Le nez révèle des arômes de cerises noires, de pruneaux et de chocolat noir, ainsi qu'un soupçon de cannelle et de pomme au four. La bouche est ample, avec une structure fine et une texture douce et veloutée. Des tanins mûrs en milieu de bouche et une chaleur agréable du Tempranillo jusqu'à la finale qui se prolonge.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon
Etiquette	classique

Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	grillades, fromages, veau et bœuf, agneau, gibier

Description

Originaire du Danemark, Peter Sisseck est une star parmi les viticulteurs de la Ribera del Duero. Après avoir étudié à Bordeaux et acquis une première expérience pratique, il s'est installé dans son pays d'adoption actuel où il a planté les vignes de l'Hacienda Monasterio à partir de 1990. Depuis 1992, son fidèle partenaire est l'œnologue Carlos de la Fuente, qui a grandi dans la région et y a étudié la viticulture. Le domaine s'étend sur 167 hectares, dont 108 sont plantés de vignes. En maintenant la production à 3500 kg de raisin par hectare, l'équipe s'assure que chaque grappe peut absorber un maximum de nutriments et d'eau pendant le cycle végétatif. La variété principale est le Tempranillo (Tinto Fino). Mais on cultive également des cépages français à haut rendement, qui sont généralement assemblés avec le Tinto Fino.
Le vin Vintage est composé de raisins bio entièrement égrappés qui ont subi une macération de 30 jours. Le vin a vieilli pendant 20 mois en fûts de chêne français neufs et usagés.