



Hacienda Monasterio



HACIENDA MONASTERIO

COSECHA 2019

Datos Técnicos

Añada: 2019

D.O.: Ribera del Duero

Graduación: Alc. 15%

Viticultura

Variedades: 85% Tinta del país

10% Cabernet-Sauvignon - 5% Merlot - 2% Malbec.

Rendimiento: 20hl/ha después de selección.

Vinificación

Despalillado: 100%

Tipo de Maceración: maceración larga y fría.

Tiempo de Maceración: 30 días.

Tiempo de crianza: 18 meses en barricas de Roble Francés de Allier.

Nota de Cata

De color rojo rubí muy brillante.

Nariz protagonizada por unos aromas muy minerales y mucha fruta roja, con pequeños toques de regaliz negro y aromas balsámicos de eucalipto. Nariz muy aromática y en perfecta armonía con los sutiles aromas aportados por la crianza en madera.

La entrada en boca es suave y sedosa dando paso a una estructura equilibrada marcada por una acidez muy integrada cuya presencia aporta frescura y persistencia, con un retrogusto de fruta roja y mineral. Boca muy fina, larga y elegante.

El equilibrio, la finura, la frescura son las grandes características de este vino con gran potencial de envejecimiento.