



Hacienda Monasterio



HACIENDA MONASTERIO RESERVA ESPECIAL 2016

Ficha Técnica

Añada 2016
D.O.: Ribera del Duero
Graduación: Alc. 15%

Viticultura:

Variedades: 78% Tinto Fino-22% Cabernet-Sauvignon
Rendimiento: 30hl/ha después de selección

Vinificación:

Despalillado: 100%.
Tiempo de Maceración: 24 días
Edad de Barricas: 60% Nuevas y 40% Barricas de 2 años
Roble Francés Allier
Tiempo de crianza: 29 meses

Nota de Cata:

Vino de color rubí intenso muy negro.
Se muestra mineral y muy complejo en nariz con fruta negra, regaliz y toques de casis.
En boca tiene una entrada nítida, compleja y brillante con unos taninos presentes que hacen que el vino tenga un gran volumen en medio-boca.
Su final es mineral, complejo y largo con un frescor y fragancia que permitirán un noble envejecimiento en botella