



Hacienda Monasterio



HACIENDA MONASTERIO RESERVA 2017

Datos técnicos

Añada: 2017
D.O.: Ribera del Duero.
Graduación: Alc. 15%

Viticultura

Variedades: 80% Tinto Fino- 20% Cabernet-Sauvignon.
Rendimiento: 20hl/ha después de selección.

Vinificación

Despallado: 100% de-stemming
Tiempo de maceración: 28 días (Fermentación larga y fría).
Edad de Barricas: 40% nuevas de Roble Francés Allier
Tiempo de crianza: 16 meses

Descripción (septiembre 2021)

Rubí rojo oscuro y brillante.

Nariz muy floral con notas de rosa, aromas muy minerales y delicadas notas mentoladas.

En boca muestra un gran volumen destacando la mineralidad como línea principal, muy bien integrada a los taninos sedosos y estructurados; post-gusto persistente con ligeras notas de canela.

Vino muy elegante, su textura mineral y compleja permitirá una crianza muy noble.