



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:

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

Nota de Cata:

De color rojo oscuro y rubí 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 protagonista, uniéndose con gran armonía a unos taninos sedosos y estructurados, post-gusto persistente con ligeras notas de canela.

Vino muy elegante, su textura mineral y compleja harán que su envejecimiento en botella se realice de forma muy noble.

BODEGAS HACIENDA MONASTERIO
Ctra. Pesquera-Valbuena, s/n.
47315 Pesquera de Duero – Valladolid Spain
Tel: + 34 983 484 002
www.haciendamonasterio.com