



HACIENDA MONASTERIO



HACIENDA MONASTERIO RESERVA 2016

Datos técnicos

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

Viticultura

Variedades: 80% Tinto Fino-20% Cabernet-Sauvignon
Rendimiento: 30hl/ha después de selección

Vinificación

Despalillado: 100%
Tiempo de Maceración: 30 días
Edad de Barricas: 30% Nuevas y 70% Barricas de 2 años
Roble Francés Allier
Tiempo de crianza: 19 meses

Nota de Cata

Color rojo rubí, intenso y brillante.
Se muestra mineral en nariz con una gran presencia de fruta fresca roja con unas notas mentoladas en perfecta armonía con los aromas terciarios aportados por la crianza en barrica.
En boca, la entrada es nítida y fresca con una presencia aún muy viva de unos taninos jóvenes que aportan gran volumen en boca.
Su final es mineral, complejo y largo.
Vino con gran estructura y agradable frescura con un gran potencial de envejecimiento.

BODEGAS HACIENDA MONASTERIO
Ctra. Pesquera-Valbuena, s/n.
47315 Pesquera de Duero – Valladolid Spain
Tel: + 34 983 484 002 Fax: 983 484 079
www.haciendamonasterio.com