



HACIENDA MONASTERIO



HACIENDA MONASTERIO COSECHA 2018

Ficha Técnica

Añada 2018
D.O.: Ribera del Duero
Graduación: Alc. 15%

Viticultura:

Variedades: 80% Tinto Fino- 10% Cabernet-Sauvignon- 10% Merlot

Rendimiento: 20hl/ha después de selección

Vinificación:

Despalillado: 100%

Tiempo de Maceración: 24 días

Edad de Barricas: 30% Nuevas y 70% Barricas de 2 años

Roble Francés Allier

Tiempo de crianza: 20 meses

Nota de Cata:

De color rojo oscuro y brillante.

Nariz con aromas generosos de fruta negra con presencia mineral y sutiles notas de violeta y regaliz.

En boca, el vino posee una estructura firme y elegante con un paso largo de fruta madura y sutiles recuerdos de regaliz, muy bien integrado con la acidez y tanino de su larga crianza.

Buen conjunto de elegancia, intensidad y equilibrio.

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