



Hacienda Monasterio



HACIENDA MONASTERIO COSECHA 2020

Ficha Técnica

Añada 2020
D.O.: Ribera del Duero
Graduación: Alc. 15%

Viticultura:

Variedades: 80% Tinto Fino-10% Cabernet-Sauvignon-6%
Merlot-4% Malbec
Rendimiento: 30hl/ha después de selección

Vinificación:

Despalillado: 90%-10% Raspón
Tiempo de Maceración: 20 días
Edad de Barricas: 25% Nuevas y 75% Barricas de 3 años
Roble Francés Allier
Tiempo de crianza: 17 meses

Nota de Cata (Fecha: septiembre 2022)

El vino goza de un color rojo rubí brillante con ribetes púrpura.

Su nariz es frutal y fresca, con notas de cassis, fruta negra y un fondo mineral procedente del suelo calcáreo.

En boca es sedoso, glicérido y sus taninos son suaves; un perfecto y agradable equilibrio entre la fruta, la estructura del vino y su envejecimiento en madera.

Su final es fino y elegante, lo que nos permite presagiar un longevo y noble envejecimiento en botella.

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