



HACIENDA MONASTERIO



HACIENDA MONASTERIO RESERVA ESPECIAL 2015

Datos Técnicos

Añada 2015
D.O.: Ribera del Duero
Graduación: Alc. 15%

Viticultura:

Variedades: 76% Tinto Fino-24% Cabernet-Sauvignon
Rendimiento: 20hl/ha después de selección

Vinificación:

Despalillado: 100%.
Tiempo de Maceración: 24 días
Fermentación maloláctica realizada en barricas nuevas
Edad de Barricas: la crianza fue realizada en barricas nuevas de roble francés de Allier durante 8 meses, seguida de otros 12 meses adicionales en Barricas de 2 años.
Tiempo de crianza: 20 meses

Nota de Cata:

De color intenso y brillante con un fondo rubí muy vivo.
Nariz compleja con notas de casis y fruta negra, con un fondo mineral típico de los suelos calcáreos.
En boca es muy fino y equilibrado a la vez que tiene un gran volumen y estructura frutal.
En el medio boca, sus taninos son suaves y la acidez equilibrada. Su final es muy largo con un gran peso de fruta y mineralidad.
Es un vino muy armónico y elegante con una gran persistencia y potencia y un enorme potencial de envejecimiento en botella.

Tel: + 34 983 484 002 Fax: 983 484 079
www.haciendamonasterio.com