



Hacienda Monasterio



HACIENDA MONASTERIO RESERVA 2020

Ficha Técnica

Añada 2020

D.O.: Ribera del Duero

Graduación: Alc. 14.5%

Viticultura

Variedades: 80% Tinto Fino-20% Cabernet-Sauvignon

Rendimiento: 30hl/ha después de selección

Vinificación

Despallado: 80%-20% Raspón

Tiempo de Maceración: 30 días

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

Roble Francés Allier

Tiempo de crianza: 18 meses

Nota de Cata (Fecha: enero 2025)

Rojo rubí intenso con ribetes brillantes.

Aromas complejos y minerales con una fruta muy madura, con notas tostadas aportadas por la crianza en bodega.

La entrada en boca es suave, abriendo paso a una estructura intensa y a unos taninos dulces.

Final largo y persistente protagonizado por una fruta negra y madura.

Vino con una gran estructura, con potencial de envejecimiento muy prometedor.

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