

# HACIENDA MONASTERIO

## D.O. Ribera del Duero

Hacienda Monasterio, situada a medio camino entre Pesquera y Valbuena de Duero, se construye en los años 1991 y 1992. En la actualidad produce uno de los vinos más importantes de la Ribera del Duero tanto a nivel nacional, como fuera de nuestras fronteras.

Su perfecta orientación al sur, la composición de los suelos y el drenaje natural de las laderas, forman conjuntamente, un microclima perfecto para el cultivo de la vid. El resultado final de este Terroir tan favorable, posibilita la alta calidad de los vinos de Hacienda Monasterio. Ni mención necesita, la larga y exitosa carrera desde el inicio del proyecto en 1990 de su enólogo Peter Sisseck, que posteriormente ha emprendido proyectos personales con gran éxito, pero que año tras año supera el nivel de los vinos producidos en Hacienda Monasterio, su primera propuesta de vinos en España, siempre acompañado de Carlos de la Fuente como bodeguero, también desde los inicios.



## HACIENDA MONASTERIO COSECHA

### FORMATOS

**0,75L (2015)**

**MAGNUM (2014)**

### VARIEDADES

80% Tinto Fino, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot.

### ELABORACIÓN

Despalillado: 100%

Tipo de Maceración: maceración larga y fría

Tiempo de Maceración: 24 días

Tiempo de Crianza: 16 meses

Edad de Barricas: 30% nuevas y 70% barricas de 3 años (ambas de Roble Francés de Allier).

### NOTAS DE CATA

De color rojo rubí brillante con ribetes púrpura. Su nariz es dulce con intensos aromas de fruta negra y casis, con un ligero toque tostado y un fondo mineral proveniente del suelo calcáreo. Su paso por boca es sedoso, glicérico; sus taninos son suaves y junto a la fruta componen un perfecto equilibrio. Su final es fino y elegante, su estructura presagia un longevo y noble envejecimiento en botella.

### MARIDAJE

Carnes rojas, quesos.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)