



HACIENDA MONASTERIO



HACIENDA MONASTERIO COSECHA 2012

Ficha Técnica

Añada 2012
D.O.: Ribera del Duero
Graduación: Alc. 15%

Viticultura:

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

Rendimiento: 30hl/ha después de selección

Vinificación:

Despalillado: 90%-10% Raspón

Tiempo de Maceración: 24 días

Edad de Barricas: 30% Nuevas y 70% Barricas de 3 años

Roble Francés Allier

Tiempo de crianza: 17 meses

Nota de Cata:

De color rubí brillante-opaco, se muestra mineral con aromas de fruta fresca roja y sotobosque, cerezas y un toque de regaliz muy integrado con los aromas secundarios de la bodega.

En boca tiene una entrada nítida, fresca y vinosa, que dan paso a unos taninos finos y nerviosos, típicos del suelo calcareo que hacen tener una entrada del vino en boca grasa y sedosa dando volumen. Su final es fragante y frutal, todo un placer en una sola pieza. Este 2012 es un vino para beber y disfrutar por su frescura, pero gracias a su equilibrio de acidez, fruta y taninos, tendrá una larga vida por delante.

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