

HACIENDA MONASTERIO 2022

RIBERA DEL DUERO DO BIO 14.5° 1.5L



1.5l

Fabricant

Hacienda Monasterio

Titre alcoométrique

14.5 %

Cépage

Cabernet Sauvignon , Malbec , Tempranillo , Tinto Fino

Processus de fabrication

Le Ribera del Duero DO de l'Hacienda Monasterio est un assemblage de 80 % de tempranillo, 10 % de merlot et 10 % de cabernet sauvignon. Fermenté en cuves inox puis élevé 17 mois en barriques françaises (30 % neuves).

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2036

Prix

Robert Parker , 95 Points

Falstaff , 93 Points

127.00

(y compris la TVA)