ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

LA BESTIA MONASTRELL 2022 JUMILLA DO 16° 75CL



75cl

Fabricant
La Bestia

Titre alcoométrique
16 %

Cépage
Monastrell

Processus de fabrication
Les raisins de monastrell sont vendangés à la main en novembre dès l'aube, triés une seconde fois, puis fermentés environ neuf jours à température contrôlée après une macération à froid de 48 heures. Après la fermentation malolactique, le vin est élevé 13 mois en fûts neufs de chêne français (500 l) et américain (300 l), qui lui confèrent complexité, finesse et un boisé harmonieusement fondu.

Température de dégustation
16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au
2032

Prix
Decanter , 95 Points
La Sélection Médaille d'Argent , 86 Points

28.50
(y compris la TVA)