ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

HACIENDA MONASTERIO 2022 RIBERA DEL DUERO DO BIO 15° 75CL



75cl

Fabricant
Hacienda Monasterio

Titre alcoométrique
15 %

Cépage
Cabernet Sauvignon , Malbec , Tempranillo

Processus de fabrication
Le processus d'élaboration du Hacienda Monasterio 2022 repose sur une sélection rigoureuse des raisins, suivie d'un éraflage délicat. Après une semaine de macération à froid, la fermentation naturelle a lieu en cuves inox, puis le vin est élevé pendant 17 mois en fûts de chêne français, ce qui lui confère une expression élégante et complexe.

Température de dégustation
16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au
2036

Prix
Robert Parker , 94 Points
Falstaff , 93 Points

59.00
(y compris la TVA)