



**HACIENDA MONASTERIO**



## **HACIENDA MONASTERIO RESERVA 2006**

### Datos Técnicos

Añada 2006  
D.O.: Ribera del Duero  
Graduación: Alc. 14,5%

### Viticultura:

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

Rendimiento: 20hl/ha después de selección

### Vinificación:

Despalillado: 100%

Tiempo de Maceración: 30 días

Edad de Barricas: 50% Nuevas y 50% Barricas de 2 años

Roble Francés Allier

Tiempo de crianza: 17 meses

### Nota de Cata:

Rojo rubí intenso y brillante.

Nariz intensa, compleja y atractiva con aromas de bayas negras, notas especiadas, toques minerales, bien ensamblados con las notas terciarias de la crianza en bodega.

Entrada en boca delicada que da paso a unos taninos de gran calidad, agradables y rotundos.

Final largo y persistente, con un retrogusto mineral y a regaliz negro.

Vino con gran estructura, buen equilibrio entre alcohol, acidez y taninos de calidad con un potencial de envejecimiento muy prometedor.

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](http://www.haciendamonasterio.com)



**HACIENDA MONASTERIO**



## HACIENDA MONASTERIO RESERVA 2007

### Datos Técnicos

Añada 2007  
D.O.: Ribera del Duero  
Graduación: Alc. 14,5%

### Viticultura:

Variedades: 80% Tinto Fino- 20% Cabernet-Sauvignon  
Rendimiento: 25hl/ha después de selección

### Vinificación:

Despalillado: 100%  
Tiempo de Maceración: 28 días  
Edad de Barricas: 30% Nuevas y 70% Barricas de 2 años  
Roble Francés Allier  
Tiempo de crianza: 16 meses

### Nota de Cata:

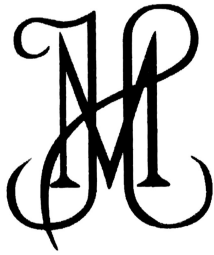
De color rojo oscuro y brillante.

Nariz intensa y compleja, marcada por unos aromas de fruta muy madura, con importantes toques minerales, aromas de flores blancas y balsámicos.

Entrada suave con un paso por boca sedoso y largo con un final agradable y persistente. Conjunto armonioso protagonizado por el equilibrio, unos taninos redondos y una fruta muy madura y licorosa.

Vino con una estructura muy elegante, dominada por unos taninos redondos y agradables, con grandes perspectivas de desarrollo en botella.

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](http://www.haciendamonasterio.com)



HACIENDA MONASTERIO



## HACIENDA MONASTERIO RESERVA 2008

### Datos Técnicos

Añada 2008  
D.O.: Ribera del Duero  
Graduación: Alc. 14,5%

### Viticultura:

Variedades: 80% Tinto Fino- 20% Cabernet-Sauvignon  
Rendimiento: 20hl/ha después de selección

### Vinificación:

Despalillado: 100%  
Tiempo de Maceración: 28 días (Fermentación larga y fría)  
Edad de Barricas: 60% nuevas de Roble Francés Allier  
Tiempo de crianza: 16 meses

### Nota de Cata:

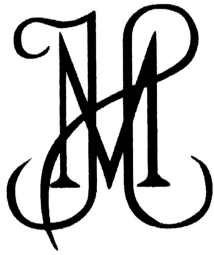
De color rojo oscuro y rubí brillante.

Nariz muy floral con notas de rosa, aromas muy minerales y delicadas notas mentoladas.

En boca muestra un gran volumen destacando la mineralidad como protagonista, uniéndose con gran armonía a unos taninos sedosos y estructurados, post-gusto persistente con ligeras notas de canela.

Vino muy elegante, su textura mineral y compleja harán que su envejecimiento en botella se realice de forma muy noble.

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](http://www.haciendamonasterio.com)



HACIENDA MONASTERIO



## HACIENDA MONASTERIO COSECHA 2009

### Datos Técnicos

#### **Añada 2009**

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

### Viticultura

Variedades: 80% Tinta del país  
15% Merlot - 5% Cabernet-Sauvignon  
Rendimiento: 30hl/ha después de selección

### Vinificación

Despalillado: 100%  
Tipo de Maceración: maceración larga y fría  
Tiempo de Maceración: 30 días  
Tiempo de crianza: 20 meses  
Edad de Barricas: 30% nuevas (Roble Francés de Allier)

### Nota de Cata

De color rojo oscuro y brillante, nariz con aromas generosos de fruta negra, intensa presencia mineral con ligeras notas de violeta y regaliz negro.

En boca posee una estructura firme y elegante protagonizada por un paso largo de fruta madura (ciruela, fresa) y ligeros recuerdos de regaliz, muy bien integrado con la acidez y el noble tanino de su larga crianza.

Magnifico conjunto de elegancia, intensidad y equilibrio elevado a su máxima expresión.

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](http://www.haciendamonasterio.com)



HACIENDA MONASTERIO



## HACIENDA MONASTERIO COSECHA 2010

### Datos Técnicos

#### **Añada 2010**

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

### Viticultura

Variedades: 85% Tinta del país  
10% Cabernet-Sauvignon - 5% Merlot  
Rendimiento: 20hl/ha después de selección

### Vinificación

Despalillado: 100%  
Tipo de Maceración: maceración larga y fría  
Tiempo de Maceración: 30 días  
Tiempo de crianza: 17 meses en barricas de Roble Francés de Allier.

### Nota de Cata

De color rojo rubí muy brillante.

Nariz protagonizada por unos aromas muy minerales y mucha fruta roja, con pequeños toques de regaliz negro y aromas balsámicos de eucalipto. Nariz muy aromática y en perfecta armonía con los sutiles aromas aportados por la crianza en madera.

La entrada en boca es suave y sedosa dando paso a una estructura equilibrada marcada por una acidez muy integrada cuya presencia aporta frescura y persistencia, con un retrogusto de fruta roja y mineral. Boca muy fina, larga y elegante.

El equilibrio, la finura, la frescura son las grandes características de este vino con gran potencial de envejecimiento.

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](http://www.haciendamonasterio.com)