



BODEGAS HACIENDA MONASTERIO

Бодегас Асьенда Монастерио

Хозяйство Монастерио расположено между городками Пескера и Вальбуена, на так называемой «золотой миле» винодельческой области Риберы дель Дуэро в Испании.

Огромные площади виноградников в этой местности в XIX веке принадлежали богатой семье Леканда, которая стала одним из родоначальников традиций виноделия в Рибере. В начале 90-х годов XX века винодельня и погреба были перестроены и обновлены более современным оборудованием. Все работы производились по проекту французского архитектора Филиппа Мазьера, до этого реконструировавшего погреба шато Марго, д'Икем, Приоре-Лишин и др.

Главным энологом хозяйства с 1990 года является знаменитый Питер Сиссек, уроженец Копенгагена и владелец легендарного хозяйства Доминио де Пингус. С самого основания Асьенде Монастерио ему помогает местный энолог Карлос де ла Фуэнте, получивший дипломы винодельческих университетов в Монпелье и Мигеля Сервантеса в Вальядолиде.

Поместье общей площадью 120 га, из которых 70 га занимают виноградники, располагающиеся на правом берегу реки Дуэро. Основную часть занимают лозы тинто фино (местная разновидность темпранильо), а остальное пространство засажены сортами каберне, мерло и мальбек.

Благодаря своему удачному расположению и безусловно таланту энологов, вина Hacienda Monasterio ежегодно получают высокие баллы у международных и местных итальянских критиков (Robert Parker, Wine Spectator, Guida Penin – 90-94/100).

ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

Красные вина:

Hacienda Monasterio Crianza Ribera del Duero DO

Hacienda Monasterio Reserva Ribera del Duero DO



HACIENDA MONASTERIO CRIANZA RIBERA DEL DUERO DO

Асьенда Монастерио Крианса Рибера дель Дуэро DO

АПШЕЛЛАСЬОН: Ribera del Duero DO.

СОРТА ВИНОГРАДА: тинто фино, каберне совиньон, мерло. Возраст лоз — свыше 40 лет.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в течение 18-ти месяцев во французских дубовых бочках, половина из которых обновляется ежегодно.

ДЕГУСТАЦИЯ: темно-рубиновый цвет с вишневым оттенком. В аромате угадываются тона красных и черных ягод, кофе, шоколада, специй и минеральные оттенки. Полнотелое во вкусе, яркое, с крепкими танинами, оттенками спелых лесных ягод и ванили в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ: идеально сочетается с жареным мясом, твердыми сырами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16–17°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2005	0,75	14,0



HACIENDA MONASTERIO RESERVA RIBERA DEL DUERO DO

Асьенда Монастерио Ресерва Рибера дель Дуэро DO

АПШЕЛЛАСЬОН: Ribera del Duero DO.

СОРТА ВИНОГРАДА: 75% тинто фино, 10% мальбек, 10% мерло, 5% каберне совиньон. Возраст лоз — свыше 50-ти лет.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в течение 24-х месяцев во французских дубовых бочках, половина из которых обновляется ежегодно.

ДЕГУСТАЦИЯ: темно-рубиновый цвет фиолетовыми оттенками. В бокале раскрываются ароматы засахаренных фруктов, кофе, табака и фиников. Превосходно структурированное во вкусе, с шелковистой текстурой, спелыми танинами и долгим послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: идеально сочетается с мясом, жаренным на гриле и под соусом.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16–17°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2004	0,75	14,0

