Hacienda Monasterio crianza, el Ribera de Duero que no puede faltar en tu bodega

Noticias 24hs | 08/11/2017

En la actualidad consigue una producción anual de 250.000 botellas a través de sus 78 ha, de las cuales obtienen la mayor parte de la materia prima con la que produce en sus vinos

Pocas veces nos encontramos frente a un vino tinto que nos ofrezca tantas garantías en cualquier momento que queramos convertir en especial, adaptándose sin problemas a todo tipo de paladares, incluyendo desde los más inexpertos hasta los más expertos y curtidos.

De las manos de Peter Sisseck y Carlos de la Fuente nos llega este estupendo vino conocido como Hacienda Monasterio crianza que ha conseguido alcanzar un reconocimiento internacional tal que verdaderamente lo hace indispensable en nuestra mesa, poniendo a nuestra disposición un caldo que se adapta a la perfección en cualquier situación, acompañando y enriqueciendo prácticamente cualquier tipo de carne, arroces, embutidos y quesos.

Todos los detalles de un vino espectacular

A la hora de poner sobre nuestra mesa un vino con el que sabemos que no vamos a fallar en ningún caso, Hacienda Monasterio es sin duda uno de los mejores aciertos que tenemos a día de hoy a nuestra disposición, y es que hablamos de un vino que ha sido reconocido internacionalmente por ofrecernos cosechas asombrosas que se suceden año tras año, y es que es difícil encontrar casos en los que cada año que pasa parece que el vino mejora y nos ofrece nuevos matices que no encontrábamos en añadas anteriores.

En este caso hablamos de la añada 2014 para la cual se presenta un vino tinto de la bodega Hacienda Monasterio que ha sido diseñado y mimado hasta el final por Peter Sisseck y Carlos de la Fuente, llevando a cabo la elaboración en las instalaciones de esta bodega que en la actualidad monta todo tipo de elementos tecnológicos que ayudan a conseguir un resultado verdaderamente asombroso.

Pese a la utilización de sistemas modernos, cabe destacar que la elaboración del propio vino se lleva a cabo de una forma tradicional, es decir, se utiliza la tecnología como apoyo pero en cualquier caso la realización del vino siempre está centrada en las técnicas tradicionales que permiten conseguir unos sabores, unas tonalidades y unos aromas que distinguen este caldo del resto.

Una vez que se lleva a cabo la vendimia, posteriormente se procede a comenzar con el proceso de fermentación en barricas de roble francés, intercambiando el contenido cada tres meses de una barrica a otra. En cuanto a la crianza, cabe destacar que en el caso de este vino optamos por una crianza más larga de lo acostumbrado, ya que permanece en reposo durante 15 meses y se procede a realizar una clarificación con clara de huevos frescos así como dejar reposar en la botella durante otros 12 meses adicionales antes de llevar a cabo la comercialización.

Estos pequeños detalles son los que marcan la diferencia, además del buen hacer y el esmerado control en todo momento del producto, el cual parte efectivamente de una materia prima de gran calidad que se obtiene de un viñedo propio que cuenta con una extensión de 78 ha.

La bodega de Peter Sisseck y Carlos de la Fuente

Hablamos de una bodega bastante joven ya que fue fundada en el año 1991. En la actualidad consigue una producción anual de 250.000 botellas a través de sus 78 ha, de las cuales obtienen la mayor parte de la materia prima con la que produce en sus vinos.

Cabe destacar que esta bodega está siendo muy bien reconocida a lo largo de todo el mundo, y es que todos los años reciben elogios que hacen incluso considerar que su vino es uno de los mejores vinos de la Ribera del Duero, lo cual es sin duda palabras mayores puesto que estamos hablando de una denominación de origen de demostrada calidad a nivel internacional.

Aunque la mayor parte de la uva utilizada es de cosecha propia y de producción española, también se incluyen otras variedades como el cabernet sauvignon y, en menor medida, el merlo y el malbec, de manera que se logra una combinación fantástica de la que posiblemente provenga la elegancia tan destacada que ofrecen estos caldos.

Por otra parte también hay un aspecto muy positivo en esta bodega que es el hecho de que se recurre al cultivo ecológico, más concretamente a la viticultura ecológica, lo cual demuestra el fuerte compromiso que tiene el equipo de trabajo tanto con el entorno como con la naturaleza e incluso el paisaje, todo ello detalles que, sin darnos cuenta, pasan a formar parte de la calidad final de este producto.

Estamos hablando de un vino que se fabrica con todas las garantías de que el medio ambiente no se ve afectado, además de que tampoco se utilizan productos químicos que puedan alterar el producto o puedan dar lugar a problemas en sus consumidores, lo cual es otra garantía de que tenemos a nuestra disposición un vino de la más alta calidad y que cumple con los más altos

estándares en cuanto a exigencia se refiere.

En cuanto a la uva tempranillo, que es la uva cultivada en estas extensiones, destacamos que se produce en una de las zonas más privilegiadas de la Milla de Oro, plantando las cepas en laderas gracias a lo cual se consigue un drenaje natural fantástico. Además, su orientación hacia el sur consigue mejorar la maduración de la uva y el suelo es de tipo calizo, con lo cual también se alcanza una mayor finura en el producto final.

Debemos tener en cuenta que el Hacienda Monasterio cosecha es un vino fruto de la suma de una materia prima de gran calidad, la elaboración mediante procesos respetuosos con el medioambiente y utilizando la última tecnología, pero respetando siempre la tradición y por supuesto el control, seguimiento y mantenimiento llevado a cabo por los enólogos destacados que consiguen todos los matices concentrados en un vino sobresaliente que acompañará en cualquier momento en que busquéis algo especial.

Si queréis encontrar más información acerca de estos caldos, lo mejor que podéis hacer es acceder directamente a este enlace https://www.vinosofos.com/tinto/210-hacienda-monasterio-cosecha.html a través del cual encontraréis información muy interesante y que además os ayudará a entender mucho mejor este vino.

Autor: Redacción