DRINKS.

Bodegas Mauro Vino de la Tierra de Castilla y León 2022 150cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	4086922
Alcool	14.5%
Contenu	150cl
Pays	Espagne
Région	Castille-et-León
Embouteilleur	Bodegas Mauro, Carretera de Villabañez Km1, 47320 Tudela de Duero, Valladolid
Marque	Mauro
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Arômes puissants de prunes, d'épices et de réglisse. Des tanins doux et une longue finale.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 95% de Tempranillo et 5% de Syrah
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié

Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2022
En accord avec	veau et bœuf, risotto

Description

La cave Mauro se trouve à seulement 10 km de la frontière de la première région viticole espagnole D.O. Ribera del Duero. Mariano Garcia s'est installé dans la ville historique de Tudelo del Duero, dans la province de Valladolid, dans les années 80. Ses deux fils Alberto et Eduardo le soutiennent pour cultiver les 45 hectares de son propre vignoble. Le Tempranillo et la Syrah sont les cépages dominants qui se développent dans les sols calcaires et argileux. La récolte des raisins a lieu entre septembre et octobre, les grappes étant récoltées à la main et déposées dans de petites caisses de 15 kg, puis soumises à une sélection rigoureuse. La fermentation alcoolique sur levure est suivie de la macération qui dure au moins deux semaines. Le vin vieillit ensuite pendant environ 15 mois dans une combinaison de fûts américains et français d'âges différents.