

DRINKS.

Mauro Terreus Vino de la Tierra de Castilla y León 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	4087119
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Vallée du Douro (Castille-et-León)
Embouteilleur	Bodegas Mauro, Carretera de Villabañez Km1, 47320 Tudela del Duero (Valladolid), Spain
Marque	Mauro
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	20 mois
Dégustation	Arômes prédominants de chocolat, de bois de chêne, de vanille, de tabac, d'espresso, de mûres, de prunes, de cassis, de cuir, de réglisse et de menthe. En arrière-plan, des tons terreux-fumés, des notes grillées, diverses épices et des fruits rouges.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Tempranillo
Etiquette	minimaliste
Organique	Oui
Vegan	Oui



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	viandes rouges, porc, gibier

Description

Les vins de la Bodega Mauro se définissent comme "Vinos de la Tierra de Castilia y León", reflétant ainsi le terroir unique du plateau de Valladolid, traversé par le Douro. Fondée en 1978, la société a déjà fait mûrir d'innombrables crus dans sa cave de vieillissement souterraine historique. En contrepartie, un nouveau bâtiment de production a été construit en 2004 juste à l'extérieur de Tudela del Duero, où est réalisée la majeure partie du travail. La Bodega Mauro possède 80 hectares de vignobles, principalement plantés de Syrah et de Tinto Fino. Les vignes sont âgées en moyenne de 25 à 35 ans et produisent des rendements compris entre 3000 et 5000 kg par hectare. Le climat est continental et a des influences atlantiques - les vignes sont donc souvent recouvertes d'une fine couche de neige durant les fraîches nuits d'hiver. Pour le Mauro Terreus, les raisins de Tempranillo ont été récoltés dans un seul vignoble de 3 hectares appelé "Paraja de Cueva Baja", puis transportés à la cave dans des caisses d'une capacité de 15 kg. Là, ils ont été méticuleusement triés et déposés dans de grands conteneurs en acier inoxydable, situés un étage plus bas pour la vinification. La fermentation alcoolique et la macération ont été réalisées en deux à trois semaines. Le vin rouge a finalement passé 20 mois dans des fûts de chêne français et a été mis en bouteille en août 2019. Ce vin expressif, dominé par des notes de chêne épicé et de fruits noirs, accompagne à merveille les rôtis de porc, les plats de gibier ou les ragoûts de viande.