DRINKS.

Bodegas Mauro Vino de la Tierra de Castilla y León 2021 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50010021
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
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. Tannins précis, sensation de fraîcheur et de souplesse.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Tempranillo à 90% et d’autres cépages à 10%
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui

Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	grillades, fromages, veau et bœuf, agneau, risotto, gibier

Description

À seulement 10 km de la frontière de la région viticole espagnole de premier ordre D.O. Ribera del Duero se trouve la cave Mauro. Mariano Garcia s'est installé dans la ville historique de Tudelo del Duero, dans la province de Valladolid, dans les années 1980 et a fondé la cave en mémoire de son père. Il a le soutien de ses deux fils, Alberto et Eduardo, pour cultiver les 90 hectares de ses propres vignobles. Certaines vignes ont plus de 35 ans, les sols de la zone sont très calcaires et argileux, le cépage dominant est le Tempranillo, accompagné de la Syrah et du Cabernet Sauvignon. Les raisins sont récoltés entre septembre et octobre, les grappes sont ramassées à la main dans de petites caisses de 15 kg et soumises à une sélection rigoureuse. La fermentation alcoolique a lieu sur leurs propres levures et la macération subséquente dure au moins deux semaines. Le vin vieillit pendant environ 15 mois dans une combinaison de fûts américains et français d'âges différents..