Terreus 2019

CHF 1’650.00 | 10 cl = CHF 27.50

Dans le verre, rouge rubis brillant. Le nez est très fin et subtil avec une minéralité prononcée, des notes grillées parfaitement intégrées ainsi que des arômes de petites baies rouges et de cerises rouges. En bouche, une concentration durable et naturelle, une énorme précision et beaucoup de profondeur. Un classique moderne avec un excellent potentiel de garde. Avec Terreus, Bodegas Mauro parvient à produire un vin fantastique.

Producteur	Bodegas Mauro
Type d’article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Vino de la Tierra de Castilla y León
Millésime	2019
Format	600 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu’en 2029
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique / Vegan
Numéro d’article	5308619
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Bœuf, Plats mijotés
Avis	Robert Parker 97/100

Vinification

Vinifié en fûts de bois. Ensuite, Terreus est élevé pendant 20 mois en barriques françaises neuves.

Terroir

Les raisins proviennent de vieilles vignes du vignoble unique Paraje de Cueva Baja, qui se caractérise par des sols argilo-calcaires profonds.

Histoire

C'est à Tudela de Duero, une petite ville proche de Valladolid, que se trouve le domaine viticole Bodegas Mauro. La tradition viticole y remonte à 1562 et est solidement ancrée dans la région. L'influence du légendaire viticulteur castillan Mariano García, qui a marqué le domaine de son empreinte avec ses fils Alberto et Eduardo, y est pour beaucoup.