Baynos 2021

CHF 87.00 | 10 cl = CHF 11.60

Bouquet intense de fruits rouges et noirs. Cerise, mûre, groseille et prune. On y trouve également des arômes subtils de café et de cèdre provenant de l'élevage sous bois, mais qui sont très bien intégrés. En bouche, il a une forte attaque. Encore une fois très fruitée, mais néanmoins sérieuse avec un bel équilibre et des tanins crayeux. La finale est longue et juteuse.

Producteur	Bodegas Mauro
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Rioja
Appellation	DOCa
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Tempranillo, Graciano
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5306521
Accord mets et vins	Plats mijotés, Champignons, Plats de poisson raffinés
Avis	Robert Parker 95/100

Vinification

Fermentation en cuve ciment. Ensuite, 20 mois d'élevage en barriques neuves et usagées de chêne français.

Terroir

Les vignobles sont situés à Baños de Ebro. Il s'agit au total de 6 hectares, répartis sur 9 parcelles. Les variétés Tempranillo, Graciano et Viura y poussent en assemblage mixte. Les sols sont pauvres en éléments nutritifs et donnent ainsi des raisins concentrés. Les vignes sont âgées de 40 à 100 ans. Les vignobles sont cultivés de manière biologique.

Histoire

Baynos est le dernier projet de Bodegas Mauro et le 4ème domaine viticole du vigneron vedette Mariano García. Le domaine est situé dans une impressionnante maison en pierre restaurée datant de l'époque médiévale.