Mauro VS 2019

Une couleur pourpre impénétrable. Au nez, des arômes intenses de fruits rouges et d'épices chaudes, avec une note florale charmante. Compact et concentré en bouche, il possède le goût fruité typique de ce millésime. La belle acidité et les tannins croquants forment un équilibre parfait avec l'opulence de ce vin. Un millésime impeccablement réussi qui présente un potentiel de garde exceptionnel.

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 2034
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	5308019
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Gibier, Volaille
Avis	Robert Parker 95/100

Vinification

Vinifié en fûts de bois, puis élevé en barriques françaises et apendant 26 mois.

Terroir

Une sélection des meilleures vignes des vignobles de Tudela del Duero et de Traspinedo.