



## Mauro VS 2022

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 vin 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                     | 2022                                        |
| Format                        | 75 cl                                       |
| Alcool                        | 14.5 %                                      |
| Température de consommation   | 16° - 18°                                   |
| Conservation                  | jusqu'en 2037                               |
| Cépages                       | Tempranillo                                 |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                       |
| Informations complémentaires  | Biologique                                  |
| Numéro d'article              | 5307422                                     |
| Accord mets et vins           | Volaille, Gibier, Plats de poisson raffinés |
| 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.

