Baynos Blanco de Viura 2022

Si quelqu'un ne sait pas qu'en plus des vins rouges bien connus, la Rioja produit aussi des vins blancs de classe mondiale, il devrait essayer le Baynos Blanco de Viura de Bodegas Mauro. Le nez montre beaucoup de complexité avec des arômes primaires et secondaires densément entrelacés. La pomme, le tilleul et un soupçon d'ananas se mêlent à des notes de noisette et de pain grillé bien intégrées. En bouche, il y a un super équilibre entre le corps crémeux et l'acidité racée qui donne au vin une précision extraordinaire. La finale est longue. Le grand potentiel de garde est indéniable.

Producteur	Bodegas Mauro
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Rioja
Appellation	DOCa
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Viura
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5306432
Accord mets et vins	Veau, Poisson, Volaille



Vinification

La fermentation se fait avec des levures ambiantes dans des barriques de chêne français. Elle est suivie d'un élevage de 20 mois dans les mêmes fûts.

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.