Mauro 2024

Une couleur pourpre impénétrable. Arômes intenses et mûrs au nez, notes de fruits noirs riches et épices exotiques envoûtantes. En bouche se révèlent des arômes de fruits intenses et chauds associés à des notes minérales soutenues. Une pointe de bois noble s'intègre parfaitement à sa structure compacte avec élégance et précision. Encore un millésime fantastique du domaine Mauro.



Producteur	Bodegas Mauro
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Vino de la Tierra de Castilla y León
Appellation	VdT
Millésime	2024
Format	600 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2036
Cépages	Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Graciano
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	5306924
Accord mets et vins	Fromages corsés, Agneau, Gibier, Rôtis

Vinification

Vinifié en cuve d'acier, puis élevé pendant 15 mois en barriques et foudres de chêne français.

Terroir

Toutes les parcelles des vignobles de Tudela del Duero et de Traspinedo sont cultivées en bio.

Histoire

Bodegas Mauro a été fondée en 1980 par Mariano García en mémoire de son père. Mariano peut être considéré comme l'œnologue le plus connu et le plus influent d'Espagne, car il a contribué à la renommée mondiale du domaine viticole Vega Sicilia entre 1985 et 1998 et a ensuite créé une autre légende moderne à Ribera del Duero avec les Bodegas Aalto. Mais Mariano est toujours resté très attaché à son domaine familial et continue aujourd'hui encore d'épauler activement ses deux fils Alberto et Eduardo.