



Terreus 2023

CHF 120.00 | 10 cl = CHF 16.00

Rosso rubino brillante nel bicchiere. Al naso è molto fine e sottile, con mineralità pronunciata, note tostate perfettamente integrate e aromi di piccoli frutti rossi e ciliegie rosse. Al palato, concentrazione sostenuta e naturale, enorme precisione e molta profondità. Un classico moderno con un eccellente potenziale di invecchiamento. Bodegas Mauro è in grado di produrre un vino fantastico con Terreus.

Produttore	Bodegas Mauro
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Vino de la Tierra de Castilla y León
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Tempranillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico / Vegan
Numero articolo	5308223
Adatto a	Brasati, Manzo, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	Robert Parker 96/100



Vinificazione

Vinificato in botti di legno. Il Terreus viene poi affinato per 20 mesi in barrique francesi nuove.

Terroir

Le uve provengono da vecchie viti del vigneto singolo Paraje de Cueva Baja, caratterizzato da un profondo terreno argilloso calcareo.

Storia

A Tudela de Duero, una piccola città vicino a Valladolid, si trova la cantina Bodegas Mauro. Qui la tradizione vinicola risale al 1562 ed è saldamente ancorata alla regione. Ciò è dovuto anche all'influenza del leggendario enologo castigliano Mariano García che, insieme ai figli Alberto ed Eduardo, ha lasciato la sua impronta sull'azienda.

