Mauro VS 2019

Porpora impenetrabile. Al naso sprigiona aromi intensi di frutti rossi e spezie calde insieme a una deliziosa nota floreale. Compatto e concentrato al palato, con l'aroma fruttato tipico di questa annata. L'acidità succosa e il tannino croccante si adattano perfettamente all'opulenza di questo vino. Un'annata dai risultati magistrali con un potenziale d'invecchiamento eccezionale.

Produttore	Bodegas Mauro
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Vino de la Tierra de Castilla y León
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	600 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2034
Vitigni	Tempranillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5308019
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Selvaggina, Pollame
Valutazioni	Robert Parker 95/100

Vinificazione

Vinificato in botti di legno, segue l’affinamento in barrique francesi per 26 mesi.

Terroir

Una selezione delle migliori uve dei vigneti di Tudela del Duero e Traspinedo.

Casa del Vino SA | Silbernstrasse 1 | 8953 Dietikon | +41 44 295 90 60
mail@casadelvino.ch | www.casadelvino.ch