



Terreus 2022

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 | 2022 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2032 |
| Vitigni | Tempranillo |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Biologico / Vegan |
| Numero articolo | 5308222 |
| Adatto a | Brasati, Manzo, Tagli di carne pregiati |
| Valutazioni | Robert Parker 97/100 |



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.

