Baynos Blanco de Viura 2022

Chi non è a conoscenza del fatto che la Rioja produce vini bianchi di livello mondiale oltre ai ben noti vini rossi, provi il Baynos Blanco de Viura di Bodegas Mauro. Il naso mostra una grande complessità con aromi primari e secondari densamente intrecciati. Mela, fiori di tiglio e un pizzico di ananas si mescolano a note di nocciola e pane tostato splendidamente integrate. Al palato, c'è un grande equilibrio tra il corpo cremoso e un'acidità impetuosa che conferisce al vino un'eccezionale precisione. Il finale è lungo. Il grande potenziale di invecchiamento è inconfondibile.

Produttore	Bodegas Mauro
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Rioja
Classificazione	DOCa
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2034
Vitigni	Viura
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5306432
Adatto a	Carne di vitello, Pesce, Pollame



Vinificazione

La fermentazione avviene con lieviti ambientali in barrique di rovere francese. Segue un affinamento di 20 mesi nelle stesse botti.

Terroir

I vigneti si trovano a Baños de Ebro. In totale, ci sono 6 ettari distribuiti su 9 lotti. Le varietà Tempranillo, Graciano e Viura vi crescono in serie miste. I terreni sono poveri di sostanze nutritive e quindi producono uve concentrate. Le viti hanno un'età compresa tra i 40 e i 100 anni. I vigneti sono coltivati in modo biologico.

Storia

Baynos è l'ultimo progetto di Bodegas Mauro e la quarta cantina dell'enologo stellato Mariano García, situata in un'impressionante casa in pietra restaurata risalente al Medioevo.