Mauro 2024

Porpora impenetrabile. Un aroma intenso e maturo al naso con note di frutta nera opulenta e seducenti spezie esotiche. Al palato rivela sentori di frutta opulenti e caldi abbinati a marcate note minerali. Il profumo del legno pregiato si integra con precisione ed eleganza nella struttura compatta. Ancora una volta, un'eccellente annata dalla tenuta di Mauro.



Produttore	Bodegas Mauro
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Vino de la Tierra de Castilla y León
Classificazione	VdT
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	600 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2036
Vitigni	Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Graciano
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5306924
Adatto a	Formaggi saporiti, Agnello, Selvaggina, Arrosti

Vinificazione

Vinificato in vasche d'acciaio, poi affinato per 15 mesi in barrique e foudres di rovere francese.

Terroir

Tutte le uve dei vigneti di Tudela del Duero e Traspinedo provengono da coltivazione biologica.

Storia

Bodegas Mauro è stata fondata nel 1980 da Mariano García in memoria del padre. Mariano è probabilmente l'enologo più famoso e influente di Spagna, poiché ha aiutato Vega Sicilia a raggiungere la fama mondiale tra il 1985 e il 1998 e poi ha creato un'altra leggenda moderna nella Ribera del Duero con Bodegas Aalto. Tuttavia, Mariano è sempre rimasto molto legato all'azienda vinicola di famiglia e continua a sostenere attivamente i due figli Alberto ed Eduardo.