

DRINKS.

Mauro VS Vin du Pays de Castille-et-León 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50035121
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Vallée du Duero (Castille et León)
Embouteilleur	Bodegas Mauro, Carretera de Villabañez Km1, 47320 Tudela del Duero (Valladolid), Espagne
Marque	Mauro
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	26 mois
Dégustation	La bouche est luxuriante, dense et mûre, avec des tanins fins et une acidité contenue. On peut entendre des arômes boisés-épices de chêne, de tabac, de vanille, de chocolat et de café torréfié, des tons fruités de mûres, de prunes et de cassis ainsi que des nuances terreuses-minérales de cuir, de balsamique et de graphite. S'y ajoutent des notes de réglisse, de poivre, de cerises et de figues.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Tempranillo
Etiquette	classique



Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	veau et bœuf, agneau, viandes rouges, porc

Description

Les vins de Bodegas Mauro se définissent comme des "Vinos de la Tierra de Castilla y León" et sont donc le reflet du terroir unique du plateau Valladoïde traversé par la rivière Duero. Fondée en 1978, l'entreprise a déjà vinifié d'innombrables millésimes dans l'historique cave de vieillissement souterraine. En guise de contrepartie moderne, ils ont fait construire en 2004 un nouveau bâtiment de production juste à l'extérieur de Tudela del Duero, où se déroulent la plupart des opérations. Bodegas Mauro possède 80 hectares, principalement plantés de Syrah et de Tinto Fino. Les vignes ont en moyenne 25 à 35 ans et donnent entre 3000 et 5000 kg par hectare. Le climat est continental et subit des influences atlantiques - il arrive donc souvent que les vignes soient recouvertes d'une fine couche de neige pendant les nuits fraîches d'hiver. Les raisins Tempranillo destinés au Mauro VS ont été récoltés dans les communes de Tudela del Duero et Traspinedo et transportés jusqu'à la cave dans des caisses d'une capacité de 15 kg. Là, ils ont été méticuleusement triés et déposés dans de grandes cuves en acier inoxydable situées un étage plus bas. Le processus de vinification était spécifique au site. Le vin a bénéficié de deux à trois semaines de fermentation alcoolique et de macération. Le vin rouge a finalement été autorisé à passer 26 mois dans des barriques de chêne français, de sorte qu'il a été mis en bouteille en février 2024. Ce vin expressif, dominé par des notes de chêne épicé et des fruits noirs, est un excellent compagnon pour les viandes rouges rôties, le porc ibérique ou les côtelettes d'agneau.