



"Mauro VS" Vendimia Seleccionada VdT Castilla y León

Bodegas Mauro
Spanien, Castilla y Leon

Vinifikation

Ausbau für 26 Monate in französischen Barriques

Charakter

Tiefes Purpurrot; intensiver Duft von roten Früchten und warmen Gewürzen, dezente florale Note; am Gaumen viel Frische und Rasse im Auftakt, konzentrierte Fruchtigkeit und saftige Säure, feines, präsentes Tannin, stoffiger Körper ohne Opulenz aber mit viel Druck, samtig und seidiges Spiel von Gerbstoffen und Geschmack; langanhaltender Abgang - auch wenn der VS modern-druckvoll daherkommt, zeigt er viel Wein-Klassik und Eleganz!

Terroir

Obwohl die Bodega ausserhalb des DO Gebietes des Ribera del Duero liegt, gehört sie in Sachen Stil zu den Pionieren dieser Region. Der Mauro gehört zu den ersten Exponaten des deftigen Weinstyles.

Geschichte

Die Bodega Mauro wird bewirtschaftet vom renommierten Weinmacher Mariano Garcia. Das Weingut liegt ausserhalb der Grenze zum Ribera del Duero und bringt seine Weine unter der Bezeichnung "Vino de la Tierra de Castilla y León" auf den Markt.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Wild, Wild-Geflügel, Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Tempranillo
Trinkreife:	2025 - 2037
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein