



Mauro VS 2017

Pourpre impénétrable. Au nez, des arômes intenses de fruits rouges et d'épices chaudes ainsi qu'une délicieuse note florale. En bouche, il est compact et concentré, avec le fruité typique de ce millésime. L'acidité juteuse et les tanins croquants s'équilibrent parfaitement avec l'opulence de ce vin. Un millésime magistralement réussi avec un potentiel de garde exceptionnel.

Producteur	Bodegas Mauro
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Vino de la Tierra de Castilla y León
Appellation	Tinto Cosecha
Millésime	2017
Format	600 cl
Alcool	14.5 %
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	5308017
Avis	Robert Parker 94/100



Vinification

Vinifié en fûts de bois, puis élevé pendant 26 mois en barriques neuves françaises et américaines.

Terroir

Une sélection des meilleurs raisins des vignobles de Tudela del Duero et Traspinedo.

