



Baynos 2020

CHF 87.00 | 10 cl = CHF 11.60

Bouquet intenso con frutti rossi e neri. Ciliegia, mora, ribes rosso e prugna. Anche gli aromi di caffè e cedro, dovuti all'invecchiamento in legno, sono ben integrati. Al palato con un attacco forte. Di nuovo molto fruttato, ma ancora serio con un grande equilibrio e un tannino gessoso. Il piacere è completato da un finale lungo e succoso.

Produttore	Bodegas Mauro
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Rioja
Classificazione	DOCa
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Tempranillo, Graciano
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5306420
Adatto a	Brasati, Funghi, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	Robert Parker 96/100



Vinificazione

Fermentazione in vasche di cemento. Seguono 20 mesi di invecchiamento in barrique di rovere francese nuove e usate.

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.

