



Mauro VS 2017

Porpora impenetrabile. Al naso, intensi aromi di frutti rossi e spezie calde, oltre a una deliziosa nota floreale. Al palato è compatto e concentrato, con il fruttato tipico di questa annata. L'acidità succosa e il tannino croccante si bilanciano perfettamente con l'opulenza di questo vino. Un'annata magistralmente riuscita con un eccezionale potenziale di invecchiamento.

Produttore	Bodegas Mauro
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Vino de la Tierra de Castilla y León
Classificazione	Tinto Cosecha
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	600 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Vitigni	Tempranillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5308017
Valutazioni	Robert Parker 94/100



Vinificazione

Vinificato in botti di legno, poi affinato per 26 mesi in barrique nuove francesi e americane.

Terroir

Una selezione delle migliori uve provenienti dai vigneti di Tudela del Duero e Traspinedo.

