



Mauro 2021

Bodegas Mauro

Storladen rødvin med masser af koncentration og kompleksitet.

Mauros marker er under kraftig indflydelse af Atlanterhavet, og temperaturerne i dag- og nattetimerne varierer voldsomt. Vinstokkene, som er 20-25 år gamle, udsættes for masser af sol og varme i løbet af dagen, men køles helt ned i løbet af natten. Det påvirker modningsprocessen i gunstig retning, og samtidig undgår man at sprøjte med herbicider og pesticider for at opnå så sund og ren en frugt som muligt.

Vinen er et blend af 85 pct. Tempranillo med 15 pct. Syrah og Cabernet Sauvignon. Det resulterer i en tæt, fyldig og balanceret rødvin med rygrad og god dybde, moden blomme- og solbærfrugt og noter af espresso, vanilje og krydderier.

Druerne høstes manuelt og håndsorteres omhyggeligt, inden de vinificeres i store ståltanke. Herefter lagres vinen i 15 måneder på henholdsvis nye og brugte franske fade.

Land	Spanien
Område	Castilla y León
Alkoholprocent	14.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo