



# BODEGAS MAURO – Mauro – Vino de la Tierra CASTILLE-ET-LEÓN, ESPAGNE

## SPÉCIFICATIONS

### CODE SAQ

14349983

### PAYS

Castille-et-León – Espagne

### FORMAT

750

### MILLÉSIME

2018

### APPELLATION

Vino de la Tierra de Castilla y León

### CÉPAGE

90% Tempranillo  
10% Autres cépages

### ALCOOL

14.9

### DISTRIBUTION

Produits SAQ

### TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge



59<sup>00</sup>\$

## VIGNOBLE

### LIEU, NOM

Tudela de Duero & Traspinedo (Valladolid),  
Castille-et-León

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans  
Rendement: 3,000 kg/ha

### TYPE DE SOL

Argilo-calcaires  
Sols lâches et légers, profonds et bien drainés

### ALTITUDE

Tudela de Duero: 700 mètres en moyenne

### SUPERFICIE DU DOMAINE

90 hectares

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

### RÉCOLTE –

Du 13 septembre à la mi-octobre 2018

### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Élevage de 15 mois en barriques de chêne français et américain de plusieurs usages

### EMBOUTEILLAGE –

Mai 2020

### PARTICULARITÉS –

Pendant le premier semestre, présence de pluie abondante et constante jusqu'à la fin juin

Après un mois d'août particulièrement sec, le début du mois d'octobre apporta la pluie nécessaire aux vignes

## DÉGUSTATION

### VISUEL

Rouge vif éclatant

### GUSTATIF

Riche et délicat en bouche, fruité d'une belle maturité soutenue par des tanins fins et délicats. L'ensemble est parfaitement équilibré, du début jusqu'à la longue finale.

### TEMPÉRATURE

16°C à 18 °C

## PRIX ET DISTINCTIONS

### VINOUS

93 pts

### OLFACTIF

Nez exubérant dominé par de généreux arômes de fruits rouges mêlés de notes florales

### ACCOMPAGNEMENT

Mariage idéal avec les viandes rouges grillées, les terrines et pâtés de foies de volailles et les fromages moyennement affinés.

### GUIA GOURMETS

94 pts