



## Valeyo

Bierzo DO, Bodegas Mauro

Il Bierzo delle Bodegas Mauro

### **Beschreibung:**

La storia di successo della famiglia García continua nella regione del Bierzo, nel nord-ovest della Spagna. Le uve utilizzate per produrre il Valeyo provengono da un'unica parcella di viti a 650 metri di altitudine. Eduardo e suo padre, il leggendario enologo Mariano García, utilizzano esclusivamente metodi manuali per produrre questo 100% Mencía, disponibile in quantità molto limitate. Un vino speziato e pieno di carattere, questa prima annata è da non perdere!

### **Degustationsnotiz:**

Rosso granato intenso con riflessi violacei. Eleganti note di pepe bianco, granito bagnato e fiori di lavanda essiccati arricchiscono il magnifico naso di sambuco, lampone nero e violetta candita. Il palato è pieno, raffinato e setoso. Tenero e vellutato, riempie la bocca pur rimanendo delicato e raffinato. I tannini croccanti e l'acidità in filigrana bilanciano i sapori di frutta e la mineralità caratteristica del Bierzo.

### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Spagna

**Produttore:** Bodegas Mauro

**Allevamento:** 12 Mesi in grandi botti di legno

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2033

**Varietà d'uva:** 100% Mencía

**Artikelnummer:** 1271121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Valeyo

Bierzo DO  
Bodegas Mauro

<b>Herkunft:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Mencía
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2033
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in grandi botti di legno
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.