



2021 Valeyo

Bierzo DO, Bodegas Mauro

Il Bierzo di Bodegas Mauro

Descrizione del vino:

Für die Familie García geht die Erfolgsgeschichte im Nordwesten Spaniens, im Weinbaugebiet Bierzo, weiter. Das Traubengut für den Valeyo stammt aus einer Einzellage auf 650 Metern über dem Meeresspiegel. In reiner Handarbeit vinifizieren Eduardo und sein Vater, Winzerlegende Mariano García, diesen reinsortigen, streng limitierten Mencía. Ein Wein mit Charakter und Würze – lassen Sie sich diesen Erstjahrgang nicht entgehen!

Nota di degustazione:

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 gli aromi di frutta e la mineralità caratteristica del Bierzo.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	El Bierzo
Produttore:	Bodegas Mauro
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Mencía
Numero di articolo:	1271121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valeyo

Bierzo DO

Bodegas Mauro

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Mencía
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.