

Mauro Tinto 75 cl



Referencia: 304251

Precio: 37,15 €

Descripción:

El **Mauro Tinto 2022**, elaborado por la prestigiosa **Bodegas Mauro**, es uno de los vinos de referencia dentro de la categoría **Vinos de la Tierra de Castilla y León**, reconocido tanto a nivel nacional como internacional.

Procede de viñedos propios en **Tudela del Duero y Traspinedo**, donde **80 hectáreas de Tinto Fino (Tempranillo) y Syrah** se cultivan sobre suelos calizos y arcilloso-calcáreos, ligeros y filtrantes, que favorecen una maduración equilibrada.

El vino está compuesto principalmente de **Tempranillo**, acompañado de un pequeño porcentaje de **Syrah**, con una crianza de **15 meses en fudres y barricas de roble francés y americano de distintas edades**, lo que le aporta complejidad y elegancia sin perder frescura.

De **color rojo picota intenso con reflejos granates**, en nariz es expresivo y complejo, con aromas de **fruta madura (moras, ciruelas, cerezas), especias dulces, cacao, vainilla y notas balsámicas**. En boca es **estructurado, sedoso y equilibrado**, con taninos pulidos y un final largo y persistente que refleja el sello inconfundible de Bodegas Mauro.

Reconocido con **93 puntos en la Guía Peñín**, es un vino ideal para **carnes rojas, cordero asado, guisos tradicionales, embutidos ibéricos y quesos curados**. Se recomienda **decanter antes de servir** y degustar entre **16 y 18 °C**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Crianza

Añada: 2022 (disponible también 2021)

Variedades: Tempranillo (mayoría) y Syrah (con pequeñas aportaciones de otras variedades como Graciano o Cabernet Sauvignon según parcela)

Viñedos: Tudela del Duero y Traspinedo – 80 hectáreas

Crianza: 15 meses en fudres y barricas de roble francés y americano

Grado alcohólico: 14,5% vol. (aprox.)

Temperatura de servicio: 16–18 °C (decantar recomendado)

Denominación: V.T. Castilla y León

Bodega: Bodegas Mauro

Puntuación: 93 puntos Guía Peñín